

UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



**PROPUESTA DE APLICACIÓN DEL TAXO Y MANGO EN
TÉCNICAS DE REPOSTERÍA DE AUTOR**

Proyecto de intervención previo a la obtención del título de:
"Licenciado en Gastronomía y en Servicio de Alimentos y Bebidas"

NOMBRE Y TÍTULO DEL DIRIGENTE:

Lcda. Ana Lía Cordero Maldonado. MSc.

0104226592

AUTOR:

José Andrés Hurtado Córdova

0105383491

CUENCA, FEBRERO 2017



RESUMEN

El taxo (curuba) y el mango son frutas tropicales que se encuentran a menudo en nuestro país, el primero tiene una baja popularidad en el mundo entero y el segundo es abiertamente conocido y utilizado a nivel mundial, se cosechan por temporadas diferentes y ambas poseen características organolépticas totalmente diferentes, pero en cuestión al color son similares, asimismo la aplicación gastronómica en postres de estos productos se ha visto limitada y la propuesta del proyecto de su aplicación en repostería ayudará para la mayor producción de las mismas.

La repostería de autor es una propuesta con una visión amplia, con una gran cantidad de aplicaciones útiles para la vida profesional, brindando una experiencia sensorial mejor desarrollada y es por este motivo que la utilización del color es de gran importancia para que el primer impacto que recibe el consumidor sea positivo.

Con técnicas de aplicación del color en un plato se logra impulsar al taxo y al mango como frutas versátiles para la realización de nuevos sabores y experiencias en la repostería, es por eso que se unen dos ramas como la cromática y la repostería de tal manera que se alcance un resultado óptimo en el campo visual y gustativo.

Palabras clave: repostería, taxo, curuba, gullán, mango, color, técnicas, cromática, postres, sensorial.



ABSTRACT

Taxo (curuba) and mango are tropical fruits that are often found in our country, the first is unknown in the whole world and the second is openly known and used worldwide, are harvested for different seasons and both possess organoleptic characteristics totally different, but in question to the color are similar, also the gastronomic application in desserts of these products has been limited and the proposal of the project of its application in pastry will help for the production of the same ones.

The author's pastry is a proposal with a broad vision, with a number of useful applications in the professional life, providing a better developed sensorial experience and it is for this reason that the use of color is of great importance so that the first impact it receives the consumer is positive.

With color application techniques on a plate, it is possible to boost the taxo and mango as versatile fruits for the realization of new flavors and experiences in pastries, that is why they join two branches like: the chromatic and pastry's techniques, in such a way that an optimal result is achieved in the visual and gustatory field.

Keywords: pastries, taxo, curuba, gullán, mango, color, techniques, chromatic, desserts, sensorial.



ÍNDICE

ÍNDICE	4
AGRADECIMIENTO	9
DEDICATORIA	10
INTRODUCCIÓN	11
CAPÍTULO 1	13
FRUTAS EXÓTICAS (FRUTAS TROPICALES Y SUBTROPICALES)	13
1.1. Taxo.....	15
1.1.1. Características principales.....	15
1.1.2. Valor nutricional	16
1.1.3. Variedades	17
1.1.4. Uso Gastronómico.....	17
1.1.5. Almacenamiento.....	18
1.2. Mango	19
1.2.1. Características Principales	20
1.2.2. Valor nutricional	21
1.2.3. Variedades del mango.....	22
1.2.4. Uso gastronómico	23
1.2.5. Almacenamiento.....	24
CAPÍTULO 2	25
EL COLOR	25
2.1. La luz en el color	26
2.1.1. Los tipos de luz.....	27
2.2. Colores cromáticos y acromáticos.....	28
2.2.1. Colores primarios (Modelo RYB)	28
2.2.2. Colores secundarios (Modelo RYB).....	29
2.2.3. Colores primarios (Modelo CMYK).....	30
2.2.4. Colores secundarios	31
2.2.5. Colores terciarios.....	32
2.3. Propiedades del color	34
2.3.1. Tono	34
2.3.2. Valor	34
2.3.3. Saturación	35
José Andrés Hurtado Córdova	4



2.4. La armonía del color	37
2.4.1. Armonización implosiva.....	38
2.4.2. Armonías explosivas.....	43
CAPITULO 3	46
REPOSTERÍA DE AUTOR.....	46
3.1. Inicios	46
3.2. Técnicas aplicadas en la repostería de autor	47
3.2.1. Equipos para repostería.....	49
3.2.2. Masas y sus técnicas.....	51
3.2.3. Cremas, merengues, mousses, helados y sorbetes.....	53
3.2.4. Salsas.....	55
3.2.5. Decoraciones	55
3.3. Presentaciones creativas.....	56
3.4. La cocina molecular ligada a la repostería de autor	57
3.4.1. Técnicas de cocina molecular	58
CAPÍTULO 4	60
REPOSTERÍA Y COLOR.....	60
4.1. Aplicación de la armonía del color en técnicas de repostería de autor	60
4.2. Técnicas de modulación del color en la repostería por ingredientes.....	60
4.2.1. Modulación repostera basada en proporción de color	62
4.2.2. Repostería monocromática en tonalidades.....	63
4.2.3. Repostería Análoga	64
4.2.4. Repostería en Tríada.....	65
4.2.5. Repostería en gamas de complementarios	66
4.2.6. Repostería en colores pasteles o desaturados	68
4.3. Exposición visual: Repostería y Color	69
4.3.1. Resultados.....	70
4.3.2. Esencias y colorantes naturales	72
CAPÍTULO 5	74
DESARROLLO DE LOS POSTRES DE AUTOR UTILIZANDO LA ARMONÍA DEL COLOR	74
5.1. Recetas.....	74
5.1.1. Sorbete de taxo, gel de hierba buena, copos de avena y almendras.....	74
5.1.2. Mousse de mango, merengues de limón, miga de pastel de plátano y fresa	77



5.1.3. Cazuelas de crema de mango y avellanas, salsa de mango y ron; y gelatinas de miel y frambuesas.....	80
5.1.4. Pavlovas de Taxo, pulpa fresca de taxo, moras silvestres y bizcochos esponjosos de vainilla	83
5.1.5. Espuma de taxo, gel de rosas, caramelo de piña y crumble de frutos secos	86
5.1.6. Pastelitos rústicos de mango y chocolate blanco, pistachos y fresas salteadas con esferas de coulis de mango	89
5.1.7. Milhojas de pulpa de mango, crema de mora, mango salteado y caramelo de ajonjolí	92
5.1.8. Helado de taxo, espuma de cereza, tejas de taxo con pastelitos de cacao y esferas de amaretto	95
5.1.9. Mousse de taxo, gelatinas crujientes de taxo, pastelitos de caramelo y nueces, salsa caliente de tomate de árbol y vino	98
5.1.10. Volcán de mango, helado de mango verde, manzanas crocantes y caramelo.	101
5.1.11. Esfera de caramelo con crema de mango, amaranto reventado con arándanos y mango al horno.....	104
5.1.12. Macarons de taxo, ganache de chocolate blanco y naranja, esferas de infusión de pensamientos y sablé de nueces	107
5.1.13. Tarta de taxo, algodón de azúcar de mango, crocantes de leche condensada, espuma de pitahaya y mango deshidratado	110
5.1.14. Flan de taxo, espuma de crema de guanábana, tierra de bizcocho de coco y crocante de caramelo.....	113
5.1.15. Helado de mango y jazmín, arroz crocante de fresa, mango fresco con chocolate blanco y almendras, pastelitos de camote	116
5.2. Validación de las recetas	119
CONCLUSIONES.....	130
RECOMENDACIONES	131
BIBLIOGRAFÍA.....	132
ANEXOS	136



Universidad de Cuenca

Cláusula de derechos de autor

José Andrés Hurtado Córdova, autor de la tesis "PROPUESTA DE APLICACIÓN DEL TAXO Y MANGO EN TÉCNICAS DE REPOSTERÍA DE AUTOR", en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

Cuenca, 21 de febrero de 2017.

José Andrés Hurtado Córdova

CI: 0105383491



Universidad de Cuenca

Cláusula de Propiedad Intelectual

José Andrés Hurtado Córdova, autor de la tesis "PROPUESTA DE APLICACIÓN DEL TAXO Y MANGO EN TÉCNICAS DE REPOSTERÍA DE AUTOR", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor.

Cuenca, 21 de febrero de 2017.

José Andrés Hurtado Córdova

CI: 0105383491



AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer a Dios y a mi madre por haberme dado la vida, asimismo quiero agradecer con especial afecto a mi directora Lcda. Ana Lía Cordero Maldonado. MSc. por su apoyo incondicional ante toda esta experiencia y además por brindar sus conocimientos y sugerencias para cumplir con mis objetivos.

Asimismo, agradezco a todos los docentes de esta prestigiosa institución como lo es la Universidad de Cuenca, que han proporcionado el aprendizaje necesario para que podamos crecer en nuestra profesión y también a mi familia y amigos cercanos que han logrado apoyarme y motivarme en todo momento.



DEDICATORIA

Va dedicado a mi madre querida que desde que era un niño siempre supo brindarme su amor y su cariño; porque siempre estuvo para nosotros cuando más lo necesitamos y siempre la tendré como una madre estrella y luchadora; de manera especial quiero dedicar su motivación y su apoyo incondicional de Vanessa y Juan Pablo que son los mejores amigos que tengo porque además de otros parentescos que tengamos, me gusta contar con ustedes como los verdaderos amigos para recorrer este camino tan emocionante que es la vida; y por último a mi hermana Johanna y a mi padre José Víctor con los cuales hemos compartido poco tiempo pero les tengo con mucho cariño en mi corazón.



INTRODUCCIÓN

Las frutas exóticas o como las llaman frutas tropicales, son comunes en las regiones entre trópicos y generalmente por la baja producción industrial debido a una producción más empírica de estos frutos da como consecuencia un bajo uso en la gastronomía y aunque tengan mucho potencial de sabor y color frente a frutas tradicionales como la manzana, no se han aprovechado como sería lo ideal.

El taxo una fruta perteneciente a este grupo, se considera para la elaboración del proyecto, el cual, logrará nuevos aportes gastronómicos, pero asimismo se trata de ampliar el uso de otra fruta exótica como el mango, para así comprobar la versatilidad que pueden tener las frutas exóticas en el momento de su aplicación en técnicas culinarias.

Un estudio de estas frutas aporta las bases para su aplicación y la idea planteada en el proyecto se resume en presentar nuevas recetas de postres de autor aplicando técnicas de repostería y cocina molecular, pero, además existe un complemento para que el proyecto sea posible: el uso de la armonía del color en la presentación.

Analizando la repostería de autor y de vanguardia, fácilmente se encuentra un punto característico que es la presentación, ya que esta tendencia de cocina busca aparte de su especialización en sabor, el uso de la creatividad para brindar las mejores experiencias visuales al momento de presentar el postre al frente de su degustador y esto implica que tenga un peso enorme en la primera impresión, porque el sabor puede ser modificado dependiendo de lo que se observa en el plato, ocasionando que sea apetecible o no.

Para lograrlo se realizó un estudio bibliográfico general sobre propiedades organolépticas del taxo y el mango, sobre el color y sus armonías para aplicarlos conjuntamente en técnicas de repostería. Es así, que en el primer capítulo se encuentran los antecedentes de estas frutas, como su origen, propiedades organolépticas y su cultivo como base investigativa.



En el segundo capítulo se analiza el manejo del color desde una visión general, desde los colores que se pueden encontrar, las combinaciones y tipos de armonías que se logran conociendo sus propiedades, dando lugar al uso de técnicas de repostería y pastelería aplicadas que se encuentran en el tercer capítulo del trabajo, además de una breve introducción a la cocina molecular, con esta información se basa el cuarto capítulo en donde se encuentra la aplicación de las dos técnicas: color y repostería, la variación de color en un plato, productos que ayudan para un mejor uso y la validación mediante un trabajo de campo realizado a la presentación y color del postre.

Finalmente, en el quinto capítulo se realiza la elaboración de las fichas técnicas para un recetario, utilizando bases y técnicas desarrolladas en el proceso investigativo brindando un resultado novedoso para la utilización de estos productos seleccionados enriqueciendo el ámbito gastronómico actual.



CAPÍTULO 1

FRUTAS EXÓTICAS (FRUTAS TROPICALES Y SUBTROPICALES)

Las frutas exóticas brindaron a la humanidad una nueva forma de alimentación, ya que generalmente las frutas exóticas vienen de los trópicos de Asia, África y Sudamérica, en donde el clima es caliente y húmedo, la mayoría de estas frutas tienen un sabor y aroma intenso muy diferente a las frutas que se encuentran por encima de los trópicos donde el clima es más frío y estacionario, su uso en la gastronomía se ha ido incrementando en los últimos años, sobre todo en la elaboración de helados y sorbetes (Wright & Treuillé, 1997).

Muchas de estas frutas fueron buscadas por propósitos de sabor, ya que se requerían nuevos sabores, nueva comida por la cual desarrollar un gusto, y después con el auge de la cocina fueron utilizadas en diferentes elaboraciones de repostería en general, con las cuales se llegaron a conocer mucho más.

Las frutas exóticas se conocieron por los viajes que realizaron los europeos en la época de la conquista, buscando nuevas culturas, nuevas plantas y nuevas riquezas para así encontrar nuevas frutas, con formas raras y sabores diferentes que eran consumidas por los nativos de esas tierras.

Así es que el hombre emprendió un viaje por encontrar el "paraíso", en las tierras europeas las manzanas, las peras, melocotones, cerezas, y frutos del bosque eran conocidos y cultivados por los monjes y algunas granadas e higos que soportaban el transporte y el invierno. Es así que en los países bajos se estableció la Casa de las indias Orientales, donde emprendían viajes con riesgo, para expandir conocimientos sobre frutas y horticultura hallando así nuevas frutas como plátano, coco, mango, carambola y muchas frutas más brindando de nuevo la vida al viejo continente (Teubner, Gysin, & Levin, 1990).

Dentro de las frutas exóticas se encuentran el taxo y el mango, las cuales han sido escogidas para la realización de este proyecto por las características que posee cada una:



El taxo tiene un sabor persistente y muy agradable, su pulpa es muy líquida lo que facilita su uso en postres ligeros o de poca consistencia, asimismo, el color que tiene el fruto es brillante y brinda un atractivo especial a la vista; tomando en consideración sus exquisitas características físicas al mismo tiempo analizando su uso escaso, se propone este proyecto a fin de incrementar su consumo, su importancia y su cultivo.

El consumo del taxo no es frecuente, muchas veces en los mercados y supermercados no se consigue con facilidad, generalmente los que se encuentran son de vendedores eventuales que tienen plantas en sus casas de forma natural ya que todavía se las encuentran en estado silvestre y no hay personas dedicadas a sembrarlas (Sarmiento, 2016).

Sin embargo, en Colombia el taxo recobra su importancia porque se representa como fruto nacional y asimismo capta la empatía de los países europeos gracias a la facilidad de cultivo, de exportación y su sabor característico, ocasionando curiosidad y consumo que puede ser aprovechado por nuestro país para futuras exportaciones (Teubner, Gysin, & Levin, 1990).

Por otra parte, el mango tiene su popularidad en países tropicales, especialmente en la India, donde se lo cultiva por tradiciones ancestrales y también de origen religioso, contrario al consumo de Sudamérica y Centroamérica donde su consumo es popular a su cantidad de frutos que existe en temporada.

El mango ha sido escogido para este proyecto ya que se ha considerado que su sabor y textura favorecen a la aplicación en postres de textura más consistente, su pulpa es muy carnosa y se puede trabajar fácilmente como guarnición de postres, mousses y helados, igualmente al ser comestible en estado tierno (verde) ofrece un sabor y coloración diferente brindando versatilidad en un postre, asimismo el consumo del mango es amplio y accesible en cualquier temporada.



A continuación, se encuentran más detalles de estas dos frutas:

1.1. Taxo

El taxo (*Passiflora Mollissima*) es un fruto de la planta con el mismo nombre, originaria de los valles andinos, así también se lo conoce en otros países latinoamericanos con nombres como Curuba (Colombia), Parcha (Venezuela), Granadilla Cimarrona (México) o Tumbo serrano (Perú) (Calzada Benza, 1980). En nuestro entorno se lo llama también gullán, aunque el nombre de taxo se ha ido extendiendo a lo largo del país; comúnmente encontramos en la ciudad plantas en estado silvestre y en algunas huertas de casas todavía mantienen dichas vegetaciones.

1.1.1. Características principales

La planta del taxo tiene un tallo cilíndrico con conductas trepadoras, las hojas tienen bordes aserrados, son trilobuladas y con pequeños filamentos en el haz, asimismo las flores de color rosado intenso con el tubo de la corola muy largo y los pétalos más cortos que luego darán lugar al fruto (Torres Serrano, 2002).

Los frutos son oblongos de 6 a 9 cm de largo y 4 a 5 cm de diámetro, de color amarillo cuando madura y dentro del fruto se encuentran semillas envueltas de arilos de pulpa jugosa y perfumada de un color amarillento más pronunciado y predominantemente sabor ácido y un ligero dulzor. (Calzada Benza, 1980).

La altura es muy importante para la planta del taxo, ya que prefiere desarrollarse en las montañas que, a nivel del mar, según José Calzada la altura óptima de crecimiento es entre los 2 000 a 3 500 m.s.n.m. (Calzada Benza, 1980) mientras que Luis Cruz difiere en este punto y lo sitúa entre los 1800 a 2800 m.s.n.m. (Cruz A. & Hernández M., 2000). Debido a lo expuesto, es una planta que se podrá encontrar en estado silvestre en los bosques del Ecuador, así como en cultivos.



Las plantaciones de taxo en el Ecuador se encuentran atravesando la sierra, sin embargo, según Luis Cruz los sitios más representativos para esta planta son: Tufiño, San Gabriel, Ibarra, Tabacundo, Pifo, Tambillo, Pelileo, Chambo, San Andrés, Pallatanga, Simbambe, Gualaceo, Loja, El Quinche, Salcedo y San José de Minas (Cruz A. & Hernández M., 2000); en la ciudad de Cuenca se puede encontrar con mayor facilidad en los mercados y en los principales supermercados, siendo una fruta de posible acceso para la población cuencana.

Según Virginia Abril un taxo entero tiene un peso total de 98 g, separando su pulpa cáscara y semillas se obtiene lo siguiente:

Cáscara: 45g.

Semillas: 25g.

Pulpa limpia: 25g.

Tomando en cuenta la pérdida normal de pulpa al momento de realizar la separación (Abril, 2012). Si se compara el peso de la pulpa limpia a partir del peso original del fruto, nos queda menos de la mitad de rendimiento, sin embargo, en recompensa su sabor es persistente, lo que facilita su uso en la gastronomía sin necesitar reforzar el sabor.

1.1.2. Valor nutricional

El valor nutricional brinda cuantitativamente la información sobre los nutrientes que contiene un alimento, lo que permite tener una idea clara sobre sus beneficios y en ciertas ocasiones sus riesgos, asimismo es la ayuda perfecta para mantener un equilibrio nutricional en la dieta diaria.



En el siguiente cuadro se detalla la composición nutricional del taxo, rescatando sus principales componentes por cada cien gramos de pulpa limpia:

Composición (por 100g de pulpa)	Taxo
Calorías	25 kcal
Agua	92%
Proteínas	0,6 g
Grasa	0,1 g
Hidratos de Carbono	6,3 g
Fibra	0,3 g
Calcio	4 mg
Fósforo	20 mg
Hierro	0,4 mg
Vitamina A	1700 U.I.
Tiamina	-
Riboflavina	0,03 mg
Niacina	2,5 mg
Fuente: El cultivo de la Curuba, (Otero, 1984).	

Tabla 1. Composición nutricional del taxo

La pulpa de taxo contiene gran cantidad de agua e hidratos de carbono y una baja cantidad de calorías, lo que hace de él un alimento bajo en aporte energético y alto en vitaminas, necesarios para el cuerpo y el mantenimiento de sus funciones vitales, asimismo por su cantidad de agua es una fruta participante de la hidratación del organismo.

1.1.3. Variedades

No se han encontrado más variedades todavía de esta fruta, ya que relativamente es una fruta nueva para los especialistas en el área botánica, es así que todavía se encuentra en una etapa de investigación ya que pueden existir más variedades de origen silvestre.

1.1.4. Uso Gastronómico

Su uso gastronómico habitual es fresco y en jugo. No existe una utilización completa de esta fruta que muy bien puede ser para salsas, como guarnición



y una amplia gama de postres y justamente en este trabajo es la importancia que se le quiere brindar, esto aumentará su uso gastronómico.

El taxo se lo utilizaba en la capital azuaya en el pasado en preparaciones como helados, según la profesional gastronómica Clara Sarmiento, sus abuelas y sus tías realizaban helado de taxo para disfrutarlo por las tardes y ha guardado buenos recuerdos de este que lo describe como un postre delicioso con sabor especial, así también recomienda que el taxo se lo puede utilizar en ganache para cubrir pasteles, para hacer bizcochos, para realizar espumas y en especial la mezcla de chocolate semiarmago y taxo en un postre queda perfecto (Sarmiento, 2016).

La piel del taxo se lo puede utilizar como un uso gastronómico, según Virginia Abril su uso es en pequeñas raciones para realizar chips, evitando la parte blanca de la piel o cáscara y después aplicando técnicas de blanqueado, secado y empanado en una preparación de harina para luego freír en aceite y asimismo se la puede secar completamente para realizar polvo o tierra falsa para decoraciones de los platos (Abril, 2012).

Esta fruta resulta ser muy versátil en su utilización en la gastronomía por estos variados usos que lo demuestran, porque sí existen preparaciones en las cuales se aprovechan al máximo sus propiedades para aumentar su consumo de la población, brindando un mayor conocimiento y por ende, una mayor producción e incremento en el mercado rescatando los productos autóctonos de la zona.

1.1.5. Almacenamiento

El taxo es una fruta muy delicada de transportar, así que se debe tomar en cuenta estas observaciones para poder tener un fruto limpio, fresco y de calidad para la utilidad que se vaya a realizar con él; así es que como la mayoría de los frutos exóticos el taxo tiene que recolectarse antes de su maduración completa pero lo completamente desarrollados para su correcta



maduración (Teubner, Gysin, & Levin, 1990), y a continuación se detallan sus principales características de almacenamiento y transporte:

- Temperatura durante el transporte y almacenamiento: 8 a 10 °C.
- Humedad relativa del aire: 80 a 85 %
- Tiempo de almacenamiento: 2 semanas
- Temperatura de conservación: 8 °C.

Fuente: (Teubner, Gysin, & Levin, 1990).

Datos importantes a la hora de manejar esta fruta para que no se estropee y que en las preparaciones futuras puedan ser utilizadas y obtener un producto final de calidad en sabor, color, aroma y presentación.

Todas estas propiedades del taxo son perfectas para realizar el proyecto ya que se utilizará como complemento para combinar la repostería de autor y la armonía del color, obteniendo resultados innovadores que enriquecen la cultura gastronómica del país conjuntamente con otra deliciosa fruta que tiene un consumo óptimo en la población y es muy reconocida en esta: el mango.

1.2. Mango

El mango (*Mangifera Indica*) es un fruto que en los últimos años ha recobrado mucha importancia en todo el mundo, de igual manera se ha comenzado a darle un uso más amplio en la gastronomía, siendo un fruto muy apreciado por su sabor y aroma.

Es una planta no originaria de América, pudo haberse originado en la zona comprendida entre Assam (India) y la antigua Birmania (Myanmar) donde aún existen poblaciones silvestres, aunque existen también indicios de ser nativo de las laderas bajas del Himalaya o en las zonas de Nepal y Bután (Galán Saúco, 1999). Su historia se remonta a 6000 años atrás y se encuentra relacionada con el hinduismo ya que a Buda le indicaron un árbol del mango



para que pudiera sentarse a descansar a su sombra (Whiteman & Mayhew, 1998).

En el Ecuador se encuentra principalmente en la costa, donde la gente está acostumbrada a comerlo como fruta fresca además frecuentemente se lo encuentra comercializado en pequeños coches ambulantes que venden el mango cortado con sal, que es muy popular en nuestro país.

1.2.1. Características Principales

El árbol del mango es una planta de hoja perenne que puede alcanzar en los trópicos hasta cuarenta metros de altura, sus hojas son alternas, dispuestas en espiral, simples, enteras que oscilan entre los 8 y 40 cm de longitud (Galán Saúco, 1999). En el Ecuador se puede encontrar árboles con una altitud media, comúnmente visto en las ciudades de la costa, como Guayaquil que tiene árboles de mango en los parques.

La inflorescencia del mango es un tirso compuesto formado por un eje principal que lleva varios ejes secundarios ramificados en terciarios, presentando en su mismo tirso flores hermafroditas y masculinas, tienen un diámetro de 5 a 10 mm (Galán Saúco, 1999). Así que resultan ser muy pequeñas y no muy vistosas por si solas, pero en la época de floración del mango se puede notar que existe una gran acumulación de flores visualizándose de mejor manera.

El fruto es grande y carnoso, puede ser fibroso y posee un mesocarpo comestible, en el centro se encuentra la semilla que es grande y está recubierta por la pulpa, según la variedad puede ser de color amarillo con tonalidades rojas (Galán Saúco, 1999). Su sabor es dulce y contiene un aroma exquisito que es la principal simpatía a los sentidos que puede brindar este fruto, además se lo puede comer verde y está es una práctica muy realizada en nuestro país, si se lo consume verde el sabor se convierte en ácido brindando una gama diferente de sabor y color.



1.2.2. Valor nutricional

En el siguiente cuadro se explica su valor nutricional aproximado de mango verde y mango maduro por cien gramos de pulpa según Víctor Galán:

Composición (por 100g de pulpa)	Mango verde	Mango maduro
Calorías	39	50-60
Humedad	90,0 g	86,1 g
Proteínas	0,7 g	0,6 g
Grasa	0,1 g	0,1 g
Hidratos de Carbono	8,8 g	11,8 g
Fibra	-	1,1 g
Calcio	0,01 g	0,01 g
Fósforo	0,02 g	0,02 g
Hierro	450 mg	30 mg
Vitamina A	150 U.I.	4800 U.I.
Tiamina	-	0,04 mg
Riboflavina	0,03 mg	0,05 mg
Niacina	-	-
Fuente: (Galán Saúco, 1999).		

Tabla 1. Composición nutricional del mango

Las calorías del mango verde en comparación con el mango maduro, son menores y esto se debe por la cantidad de azúcar que tiene el mango cuando alcanza la madurez, ya que aumenta su cantidad de carbohidratos simples y se reduce su humedad, por eso su sabor es más dulce comparado con el mango verde.

Una característica muy notable que se puede rescatar del cuadro anterior es su disminución de hierro y su aumento de vitamina “A” cuando madura, esto puede influir para que algunas personas con déficits en estos componentes sepan cual fruta escoger para su beneficio nutricional.



1.2.3. Variedades del mango

Existen cuatro variedades de mango que se cultivan aquí en el Ecuador que son reconocidas mundialmente, de ahí existen otras variedades que se producen por consumo propio, pero que se puede encontrar en los mercados del país, a continuación, un breve análisis comenzando con las variedades de mango más conocidas:

- **Tommy Atkins:** Originaria de Florida de buen sabor, piel gruesa, resistente a la manipulación, pesa de 450 a 700 gramos y su sabor es muy bueno con pulpa jugosa.

Fuente: (Mangoecuador.org, 2017).

- **Haden:** Se originó de la variedad “mulgoba” pesa entre 400 a 600 gramos, el color de la pulpa es amarillo y es jugosa y casi sin fibra con un sabor más ácido y de calidad buena.

Fuente: (Mangoecuador.org, 2017).

- **Kent:** Se originó de la variedad “Brooks” es una fruta de 13 cm de longitud y 680 gramos de peso con color verde amarillento en la pulpa, siendo está jugosa y sin fibra, más dulces que las anteriores variedades y con una calidad excelente.

Fuente: (Mangoecuador.org, 2017).

- **Keit:** Se originó a partir de la mugloba en 1929 en Florida pesa de 600 a 700 gramos y la pulpa es jugosa y dulce, semejante a la variedad Kent pero de menor calidad.

Fuente: (Mangoecuador.org, 2017).

- **Edward:** Es usado para jugos y batidos, tiene un sabor a durazno y es de los más exquisitos, pero tiene un problema en la manipulación ya que es muy frágil.

Fuente: (El Comercio, 2017).

- **Chupar:** Se produce en grandes cantidades en el país, pero su consumo es interno, ya que no es un mango de exportación, el tamaño de este mango es el más pequeño de todos, pero su compensación es en el sabor logrando superar a todos los



anteriores, en gastronomía es usado en concentrados y en esencias.

Fuente: (El Comercio, 2017).

1.2.4. Uso gastronómico

Su uso gastronómico como se mencionó anteriormente tiene más popularidad en comparación con el taxo, en la gastronomía se lo utiliza mucho por su sabor tan agradable y persistente en las preparaciones, pero en nuestro país el mango tiene todavía un camino por recorrer en la gastronomía, ya que generalmente se lo consume fresco y también en algunos helados, pero sus usos pueden ser amplios, sobre todo en la repostería.

Aun así, existen preparaciones gastronómicas que han ido incluyendo al mango en sus recetas, por ejemplo: en ensaladas de frutas para desayunos, así como en salsas y chutneys donde conserva mucho su sabor a pesar de la cocción, asimismo se lo puede utilizar como parte del pico de gallo, para acompañar carnes, aves, pescados, en estos últimos especialmente queda muy bien. En cuestión a postres se lo puede utilizar para realizar sabayón, en ganache y en cremosos (Sarmiento, 2016).

Asimismo, el mango combina muy bien con otros sabores tropicales como la fruta de la pasión y con el ron, igualmente son excelentes cuando se los sirve con embutidos curados como el jamón de Parma o carne de pollo ahumada y también como acompañamiento refrescante para platos con especias tipo curries (Whiteman & Mayhew, 1998). Es así que el mango tiene más utilidades en la cocina y especialmente en la cocina de sal que en otros lugares del mundo debido a que es un ingrediente muy usado para diferentes platos.



1.2.5. Almacenamiento

Los mangos como el taxo, son frutas exóticas que requieren un cierto cuidado en el transporte y almacenamiento, aunque claro, el mango es un fruto menos delicado que el taxo, pero aun así puede madurar en exceso si es que no se toma en cuenta las siguientes características:

- Temperatura durante el transporte y almacenamiento: 10 a 13 °C.
- Humedad relativa del aire: 85 %
- Tiempo de almacenamiento: 3 a 4 semanas
- Temperatura de maduración: 20 a 25 °C
- Temperatura de conservación: 8 °C.”

Fuente: (Teubner, Gysin, & Levin, 1990).

El mango es una fruta que dura mucho más tiempo antes de su descomposición y justamente hasta requiere una temperatura más amplia de maduración, pero igual que todas las frutas exóticas, no soporta las heladas, es decir, el frío excesivo ya que daña al fruto.

Estás dos frutas ayudarán en el proyecto brindando el sabor y el color de las diferentes elaboraciones propuestas a realizar y conjuntamente con la presentación se puede lograr un punto perfecto en el equilibrio entre el gusto y la vista mediante la correcta utilización de las técnicas del color en un plato, para esto se deben rescatar muchas técnicas y teorías acerca del color como su utilidad en artes, pero en este proyecto se elaborara con la metodología del color aplicando siempre a la elaboración de repostería de autor.

Aplicando la armonía del color se mejorará su presentación y por ende mejorará su apreciación, por ser postres atractivos a la vista para lograrlo, se utiliza las correctas técnicas del color incluyendo todos sus componentes, teorías y definiciones para su respectiva aplicación práctica, es por esto que en el siguiente capítulo se analiza lo referente al color.



CAPÍTULO 2

EL COLOR

El color es parte fundamental del mundo, se encuentra muy ligado al ser humano por su atractivo impregnado en todos los objetos, tal parece que se vive en un mundo donde los colores tienen mucha importancia, pero aun así no es observado con detalle, porque el color no existe físicamente como se aprecia, prácticamente se trata de una ilusión que solo existe como impresión sensorial del contemplador (Kuppers, 2005).

Es así que, por la impresión sensorial que brinda el color encontramos mucha importancia relacionada en el campo de la gastronomía, sobre todo en la elaboración del proyecto planteado, porque los colores se encuentran también en un plato diseñado para el deguste del consumidor y es por eso que la importancia se verá reflejada en el momento de realizar la práctica del proyecto.

La investigación del color la empezó Isaac Newton haciendo un estudio sencillo y famoso, cuando él hizo pasar la luz solar por un prisma triangular de vidrio, demostró que la luz solar es una mezcla de todos los colores brindando los primeros conocimientos sobre el color (Hacyan, 1989).

La explicación de que el ser humano pueda ver la vida en color se encuentra en la interacción del cerebro, el ojo y la luz que se brinda a los determinados objetos, cuando el lente del ojo recibe las ondas de luz el encargado de la experiencia del color es el cerebro, asimismo las diferentes gamas de colores que existen se dan por la longitud de la onda similar que consta en un rayo de luz (Hornung, 2012).

Cuando se observa un área se produce una percepción causada por el reflejo de la luz que impacta la superficie de cualquier objeto hacia el ojo, el autor del libro David Hornung lo explica con un ejemplo: "un limón nos parece *amarillo limón* porque sus moléculas reflejan las ondas de luz que oscilan aproximadamente a



568 nm¹, mientras que absorben las ondas de otras frecuencias. El ojo no percibe como colores las ondas de luz que no se reflejan” (Hornung, 2012).

Es así que el color va ligado mucho a la iluminación que se le brinde a un objeto como ejemplo: en el ocaso los colores comienzan a cambiar de tonalidad cuando se los expone a la luz restante, demostrando los fundamentos anteriormente mencionados por los autores, asimismo la coloración depende mucho de la capacidad del cerebro para captar diferentes tonalidades de colores y también del ojo dependiendo de la cantidad de luz reflejada que ingrese a este.

La cantidad de luz reflejada que ingresa en el ojo tiene mucha importancia, por ejemplo: cuando una persona se encuentra en un lugar con luz comparable con un día soleado y luego entra en una zona sin demasiada luz, los colores se ven opacos ya que la pupila del ojo se cierra cuando existe demasiada luminosidad y no deja entrar la suficiente iluminación para poder observar los colores de una manera óptima.

2.1. La luz en el color

La luz no solo nos sirve para ver; todo nuestro organismo tiene necesidad de luz, los animales se guían por la poca luminosidad en el invierno para la migración, asimismo para la reproducción ya que la luz penetra en la bóveda craneal en cantidad suficiente para estimular las células fotosensibles del cerebro y algunas funciones como la respiración, la actividad cardíaca y la digestión, son funciones automáticas reguladas por el hipotálamo que es estimulado por las ondas largas de luz (Thornquist, 2005).

Es así que la luz tiene mucha importancia en la vida del ser humano, pero en la actualidad la persona no se da cuenta de lo que tiene a su alrededor, porque ha perdido la capacidad de observación, precisamente el proyecto propuesto toma la importancia de la iluminación en el momento de su presentación, porque como en obras de arte, depende mucho de la iluminación para su visualización y existen otras fuentes de luminiscencia

¹ La longitud de onda se mide en nanómetros, abreviatura *nm*
José Andrés Hurtado Córdova



como la luz artificial donde se puede observar algunas características propias de cada una más adelante.

La luz solar o natural sin filtrar en un cielo despejado o con el sol en el cenit² ofrece todos los espectros de frecuencias del color, desde el infrarrojo hasta el ultravioleta y esto depende de la hora del día puesto que la atmosfera filtra colores concretos en un amanecer diferentes al de un atardecer, asimismo las condiciones climáticas como la lluvia, la nubosidad o la contaminación cambian los filtros luminarios que modifican los colores percibidos por la mente (Hornung, 2012).

2.1.1. Los tipos de luz

Para la correcta visualización del color se utiliza la luz natural, pero en nuestro medio existen varios tipos de iluminación como:

2.1.1.1. Luz artificial

Esta luz carece de frecuencias de color que se encuentran presentes en la luz natural, si se observa la luz incandescente reflejada en un objeto se puede notar que existen frecuencias de color amarillas, naranjas y rojas a diferencia de la luz fluorescente que tiende a reflejar frecuencias de colores fríos y que produce una coloración entre azules y verdes, es así que existe una clara diferencia y según estas características se toma en cuenta para la visualización del proyecto (Hornung, 2012).

2.1.1.2. Iluminación con color

Esta luz con coloración generalmente se da en los teatros o conciertos, en los que se brinda como efecto especial de la obra, esta luz brinda un efecto diferente a los colores ya que los colores pueden cambiar su tonalidad, como ejemplo se puede notar que el color amarillo en luz natural, al ser iluminado con luz azul, su color cambia y se transforma en negruzco, por este motivo es importante tener una iluminación

² Cuando el sol se encuentra justo en el punto de apogeo, sobre la cabeza del observador
José Andrés Hurtado Córdova



adecuada, preferiblemente con luz blanca para la apreciación óptima del proyecto (Hornung, 2012).

2.2. Colores cromáticos y acromáticos

“Nuestra idea común del color se refiere a los colores cromáticos, relacionados con el espectro que puede observarse en el arco iris. Los colores neutros no forman parte de esta categoría y pueden denominarse colores *acromáticos*” (Wong, 1998).

El blanco, el negro y el gris son colores acromáticos que no forman parte del círculo cromático, asimismo se puede considerar al blanco como la ausencia de color y el negro la mezcla de todos los colores (Parramón Ediciones, 2009).

El blanco y el negro se utilizan mucho en la pintura para mejorar efectos de luz y sombra, pero en el proyecto planteado se utilizará muy poco ya que el color influye en la percepción que tenemos de las cosas, en este caso, si es que un plato de comida no tiene el suficiente color tiene una nula aceptación por el comensal ya que el apetito depende de este.

Para demostrar las combinaciones posibles del color en sus diferentes modelos, cabe recalcar que no existen cantidades exactas para su mezcla, la combinación de diferentes cantidades brinda un color semejante al mostrado en las imágenes que existen más adelante, pero se puede establecer una cantidad de 50% para cada color, es decir, mitad y mitad.

Para eso se va a profundizar en los colores cromáticos a continuación:

2.2.1. Colores primarios (Modelo RYB)

Es la teoría tradicional del color que se conforma por tres colores básicos fundamentales: el rojo, el amarillo y el azul (Garau). Tradicionalmente estos son los colores que conforman la tríada primaria del círculo cromático, ya que según el autor David Hornung son indivisibles porque no se pueden obtener por combinaciones de otros colores (Hornung, 2012).

Esta tríada es muy utilizada en nuestro medio porque existe su enseñanza en las escuelas y colegios utilizándolos para conseguir otros colores y asimismo como principios generales de introducción al color. A continuación, presento los colores primarios de este modelo representados en la siguiente imagen:

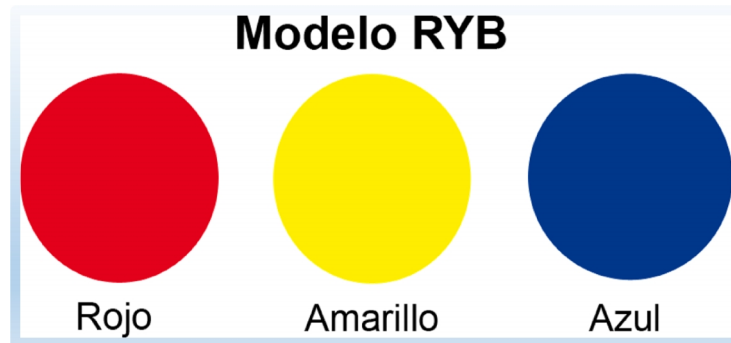


Ilustración 1. Colores primarios. Fuente: Autor. Fecha: 15 agosto 2016.

2.2.2. Colores secundarios (Modelo RYB)

A partir de las mezclas equilibradas de colores primarios se obtienen los colores secundarios: verde, violeta, anaranjado. (Garau). Esta teoría viene dada ya que estos colores se pueden obtener a partir de los primarios, la idea perfecta del color primario es que sea un pigmento puro, pero en la práctica no existen los pigmentos puros, es así que siempre en la mezcla de estos colores obtendremos un color secundario vívido y puro (Hornung, 2012).

En la práctica si se pueden obtener estos colores a partir de los colores primarios, pero se necesita cierta práctica para obtener un color tan perfecto, y estos vienen representados en la siguiente imagen:



Ilustración 2. Colores Secundarios. Fuente: Autor. Fecha: 15 agosto 2016.

Los colores terciarios de este modelo corresponden a una gama similar que se diferencia por la tendencia hacia el color más cercano del círculo cromático, creando una graduación similar. Por tal motivo para este proyecto no se mencionan los colores terciarios.

Los colores del *modelo RYB* se encuentran comúnmente en la naturaleza, pero por su difícil obtención se toman modelos como el siguiente que se encuentra a continuación:

2.2.3. Colores primarios (Modelo CMYK)

La teoría del color más aceptada es la que se conforma por los colores primarios: cian, magenta y amarillo por su dificultad para obtenerlos a partir de mezclas con otros colores, asimismo tienen la característica de ser las bases de mezclas para las demás gamas y gracias al desarrollo

de la teoría ondulatoria de la luz se dedujo que estos eran los colores primarios puros y se descartaron los anteriores que fueron: el rojo, el azul y el amarillo; manteniendo el color amarillo como color primario y reemplazando los demás por la posibilidad de obtención de estos dos colores mediante mezclas exactas de los primeros (Guzmán Galarza, 2011).

A continuación, se observa en la ilustración los tres colores primarios:

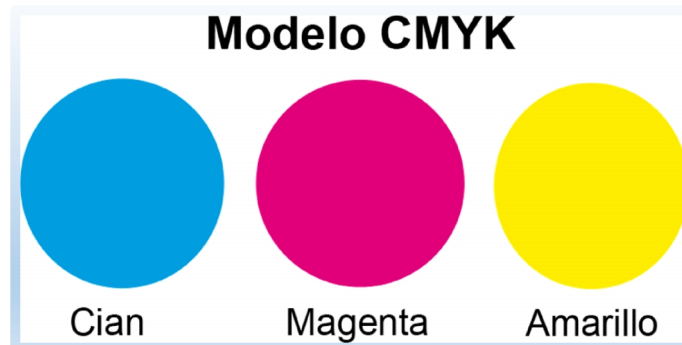


Ilustración 3. Colores primarios CMYK. Fuente: Autor. Fecha: 15 agosto 2016.

Como se observa en la ilustración los colores primarios son la base de los demás colores por la dificultad de obtención mediante otras mezclas es así que son colores puros y si se mezclan dos de estos dan como resultado un color secundario y si se mezclan los tres colores primarios en teoría resultará negro que es representado por la letra “K” tomando la última letra de la palabra en inglés *black* para que no exista una confusión con *blue*.

2.2.4. Colores secundarios

Con la mezcla de dos colores primarios se puede obtener un color secundario, así es que se obtienen tres colores secundarios a partir de las tres composiciones que se puede realizar con los colores primarios, realizando una mezcla de 50% de cada uno y son los siguientes:

Amarillo y Cian: Verde

Amarillo y Magenta: Rojo

Magenta y Cian: Azul intenso

Fuente: (Guzmán Galarza, 2011).

En la ilustración siguiente se muestran los colores primarios y colores secundarios:



Ilustración 4. Colores Secundarios CMYK. Fuente: Autor. Fecha: 15 agosto 2016.

2.2.5. Colores terciarios

Los colores terciarios se dan gracias a la unión de un color primario y un color secundario del círculo cromático en un porcentaje de 50% de cada uno en la mezcla, dando como resultado los siguientes colores:

Amarillo y rojo: Naranja

Amarillo y verde: Verde claro

Cian y verde: Verde esmeralda

Cian y azul intenso: Azul ultramar

Magenta y azul intenso: Violeta

Magenta y rojo: Carmín

Fuente: (Guzmán Galarza, 2011).

En la siguiente imagen se puede observar mejor a los colores terciarios, secundarios y primarios:



Ilustración 5. Colores Terciarios CMYK. Fuente: Autor. Fecha: 15 agosto 2016.

Si se analiza la imagen aquí se encuentran dos colores secundarios del modelo RYB, por este motivo se mencionó los colores terciarios CMYK para obtener su alcance y su comparación respectiva del modelo RYB.



2.3. Propiedades del color

Conociendo los colores primarios, secundarios y terciarios, se pueden ir obteniendo más colores con tonalidades parecidas, pero para poder obtener estos tonos se utiliza las propiedades del color que mostrarán aspectos que se pueden modificar para la obtención de nuevos colores, estas propiedades son: el matiz, la saturación y el valor, pero aquí se va a profundizar en las dos últimas porque son las más importantes al momento de su modificación y prácticamente de estas depende una buena armonía del color.

2.3.1. Tono

El tono o también llamado matiz simplemente es el atributo que permite la clasificación de los colores como azul, rojo, amarillo o cualquier otro color. (Wong, 1998). Se utiliza al momento de denominar los colores, asimismo se utiliza para la armonía de los mismos para la interacción de contrastes y así lograr la unidad de colores bien combinados.

2.3.2. Valor

El valor es un aspecto del color que mide la cantidad de oscuridad que tiene un color y viene dado por una escala que empieza desde el negro al blanco y mientras más oscuro sea un color tiene valor más bajo mientras que, cuanto más claro sea más valor tendrá (Guzmán Galarza, 2011).

Para lograr una armonía del color como es el caso de este proyecto se utiliza mucho el valor para brindar claros y oscuros dentro de un plato y es de suma importancia ya que la persona observadora aprecia la diferencia y el contraste que existe con objetos con más brillo y otros con más oscuridad, el ojo se maravilla con esta forma de presentar los colores y crea satisfacción a la vista.

Hay que tener en cuenta en el momento de la mezcla que, cuando se desea que el color tenga un valor más alto se le debe añadir blanco y cuando se desea un valor más bajo negro, pero nunca se le debe añadir los dos conjuntamente, ya que resultaría un color opacado con baja



intensidad diferente al color deseado. A estos colores se los llama insaturados y es así que estaríamos modificando su saturación y no su valor (Wong, 1998).

En la imagen inferior se observa la cualidad del valor que va desde el más alto al más bajo:

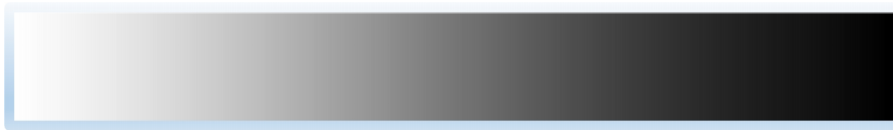


Ilustración 6. Escala de Valor. Fuente: Autor.

Fecha: 15 agosto 2016.

En el valor el más alto es el blanco por la cantidad de claridad que contiene y el valor más bajo es el negro concluyendo que la manipulación del valor de un color se puede encontrar en una gama de colores más amplia con la cual se puede trabajar en el proyecto.

2.3.3. Saturación

La saturación según el autor Manuel Guzmán es el grado de pureza de un color ya que no contiene la mezcla de colores neutros, es así, que resulta ser muy intenso y brillante (Guzmán Galarza, 2011).

A la saturación también se le llama intensidad y justamente es de suma importancia comprender el aspecto del *valor* para poder modificar la intensidad de un color, ya que no se debe confundir estas dos propiedades porque muestran resultados diferentes en la mezcla de un color cuando se lo modifica (Wong, 1998).

Para modificar la intensidad de un color se utiliza el gris, ya que los colores insaturados son grisáceos, apagados o “sucios” que tienen ausencia de brillo, es así que, primero se modifica el valor y luego la intensidad, obteniendo tonos grisáceos de un color específico y logrando una gama desde el más puro hasta el más gris, desde el más claro al más oscuro,



dependiendo de la tonalidad del color obtenido mediante la mezcla de los colores del círculo cromático (Wong, 1998).

Para el proyecto se utilizaría más el valor que la saturación ya que muchos de los colores puros de los propios alimentos son desaturados cuando se los utiliza en las preparaciones reposteras, por la adición de ingredientes de apoyo como lo es el huevo por ejemplo que se utiliza en varias preparaciones y esto ocasiona que el color que encontramos en un fruta sea de baja intensidad cuando se encuentra en la preparación; en cambio, el valor se lo puede modificar para cambiar las tonalidades ya establecidas por las recetas originales.

En la imagen de abajo se puede visualizar la intensidad de un color:

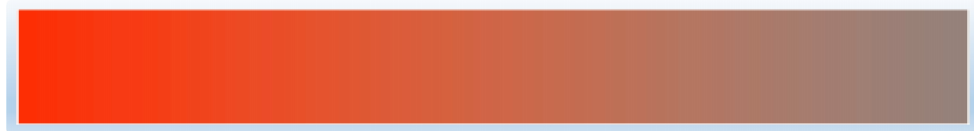


Ilustración 7. Escala de Intensidad. Fuente: Autor.

Fecha: 15 agosto 2016.

Se utilizó un color con un valor alto y se modificó la intensidad reduciéndola progresivamente dando un resultado más apagado, produciendo nuevas gamas que se utilizan para contrastar creando nuevos colores más vivos y brillantes.

Para diferenciar al valor de la intensidad o saturación se muestra en la siguiente imagen una gama de saturación y valor con el mismo matiz de color:



Ilustración 8. Gama de Valor y Saturación. Fuente: Autor.

Fecha: 15 agosto 2016.

Se puede llegar a la conclusión de que el mismo matiz del color puede llegarse a modificar en valor y saturación dando como resultado una gama de color y cuando el valor llega a cero el color se vuelve completamente negro, así tenga su más alta intensidad, de igual manera por la ausencia saturación y con un valor en su máximo porcentaje el resultado es blanco.

2.4. La armonía del color

Armonizar los colores es una tarea que necesita planificación porque se los debe aplicar de tal forma que se relacionen entre sí, sin sobresaltos, ni contrastes notorios, como si fueran un solo color que se observa y satisface a la vista, asimismo deben estar todos conectados sin que destaquen unos demasiado creando un trabajo en equipo entre ellos (Parramón Ediciones, 2009).



Augusto Garau toma la armonía del color como imprescindible y cita el párrafo de Rudolf Arnheim: “la armonía es esencial en el sentido que todos los colores de una composición se deben adaptar recíprocamente de manera que formen un todo unificado si deben poder estar correlacionados” (Garau).

Armonizar colores tiene un significado amplio y de variedad de pensamiento y su esencia se encuentra en la creación de la unidad en la variedad de colores, lo que no significa que sea uniforme (Guash & Asunción, 2004). En conclusión, se puede decir que el color tiene que formar una sola unidad, así sean colores discordantes, pero debe observárselo como una sola obra (plato) y no como colores independientes, aun así, existen combinaciones de colores que contienen una fuerte desunión o contraste visual, pero todo depende de la impresión que quiera brindar el autor o en este caso el repostero.

Dentro de un plato la armonía debe ser esencial por la combinación visual y de sabor que se debe lograr, una presentación incorrecta o poco atractiva puede acabar con el sabor, aun así, si la comida tiene un sabor muy bueno, la presentación le complementa perfectamente.

Cada autor tiene su empatía por cierta técnica de armonía del color usadas en sus obras y existen diferencias entre cada autor sobre estas, así es que, se mostrará a continuación algunas técnicas de combinación de color para lograr armonía del color, las cuáles pueden ser las más usadas en este proyecto:

2.4.1. Armonización implosiva

“Como el término ‘implosión’ indica, en esta armonización la tensión se produce hacia dentro, interiorizándose el contraste. Se basa en el uso de colores próximos entre sí o englobados en una atmósfera cromática común” (Guash & Asunción, 2004). Estas armonizaciones muestran un equilibrio en los colores y no existe un impacto fuerte en la vista del observador, se muestran como colores concordantes y se visualiza unidad en su combinación, asimismo el contraste no se percibe ya que no se utilizan colores complementarios u opuestos.

En esta clase de armonización existen las posibles combinaciones:

2.4.1.1. Armonía monocromática

La armonía puede ser de un solo color, modificado en sus propiedades, por ejemplo, el azul puede variar entre el turquesa, prusia, cobalto o ultramar, desde una tendencia al verde y otra del violeta (Borges Soto, 2013). La modificación se realiza en su matiz, valor y saturación, consiguiendo varias gamas de colores azulados, descartando un aspecto monótono y aburrido, así se obtiene una variación conjuntamente con una apreciación visual.

En la siguiente imagen se puede observar una armonía monocromática:

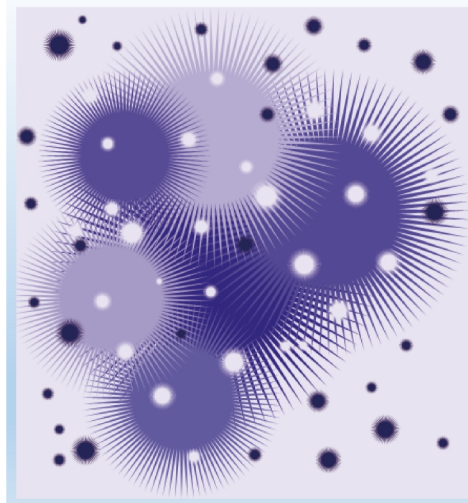


Ilustración 9.

Armonía monocromática. Fuente: Autor. Fecha: 15 agosto 2016.

2.4.1.2. Armonía de análogos

“Los colores análogos ocupan posiciones inmediatamente próximas en la rueda de colores. En razón de su parecido, armonizan bien entre sí, este tipo de combinaciones están presente en la naturaleza” (Borges Soto, 2013). Como dice el autor estos colores se sitúan cerca en el círculo cromático lo que facilita su unión, por ejemplo, la

combinación entre azul y el violeta resulta agradables a la vista ya que contienen similitudes y no contienen un contraste tan notorio como sus complementarios.

A continuación, un ejemplo de armonización de colores análogos:



Ilustración 10.

Armonización Análoga. Fuente: Autor. Fecha: 15 agosto 2016.

2.4.1.3. Armonía de colores contrastados en matiz

La armonía por colores contrastados en matiz, se genera cuando existe un porcentaje idéntico en valor y en saturación, creando una unificación en estas dos propiedades del color, asimismo el matiz se modifica en diversidad por el cual varía brindando más energía al conjunto, pero sin dejar al lado la armonía ni la desunión entre colores (Hornung, 2012).

En la siguiente ilustración se comprende mejor el principio de esta armonía:

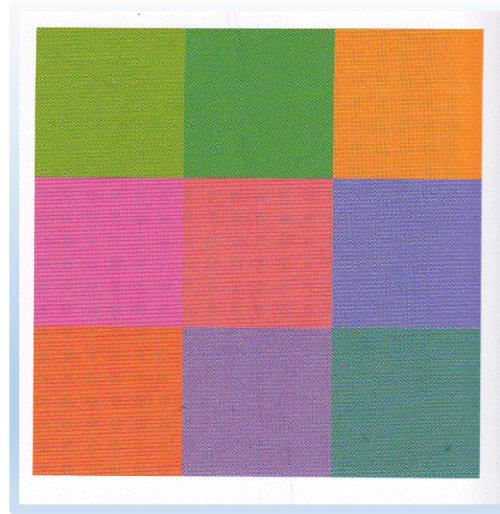


Ilustración 11.

Armonía contrastada en Matiz. Fuente: (Hornung, 2012).

Fecha: 15 agosto 2016.

2.4.1.4. Armonía visual y proporción de color

Las técnicas anteriores de armonía se han basado en la modificación de propiedades del color como: matiz, saturación y valor o también en la cercanía de los colores en el círculo cromático, pero en este caso, la armonía se centra en modificación de la percepción del observador.

Cuando se altera las proporciones del color, aún si se han incluido colores contrastantes entre sí, se pone mayor énfasis en algunos colores y se reduce el efecto visual de otros, asimismo se modifica la posición del color en el objeto logrando un equilibrio (Hornung, 2012).

Para entender el funcionamiento de esta armonía se expone en la siguiente imagen su funcionamiento:

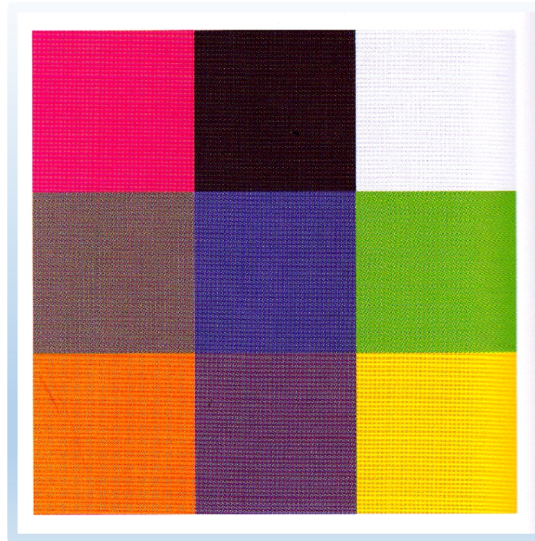


Ilustración 12.

Colores en igual proporción. Fuente: (Hornung, 2012).

Fecha: 15 agosto 2016.

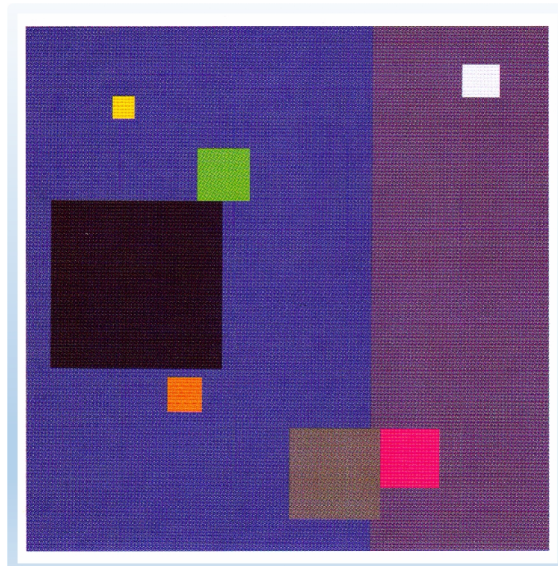


Ilustración 13.

Colores en proporción desigual. Fuente: (Hornung, 2012).

Fecha: 15 agosto 2016.



En la primera ilustración se muestran los colores en igual proporción lo que ocasiona una disociación, llegando a observarse como independientes, en cambio, la segunda ilustración contiene los mismos colores que la primera, pero fue modificada en proporción para lograr la armonía y con un casi imperceptible engaño visual se logra la armonía ante el observador con un excelente resultado.

2.4.2. Armonías explosivas

El término “explosión” se refiere a la exteriorización del contraste y la tensión se produce hacia afuera, utilizando colores distantes sin crear una atmosfera cromática obteniendo un porcentaje bajo de unificación en el producto final (Guash & Asunción, 2004). Generalmente en este tipo de armonías los colores resaltan con mayor fuerza, dando como resultado una impresión a la vista del observador, creando contrastes bastante notorios y creando independencia en los colores, sin que llegasen a ser una sola unidad.

Las armonías explosivas son menos apreciadas que las armonías implosivas, pero aun así existen autores que se atreven a utilizar este tipo de armonías del color y a continuación se citarán las más utilizadas en el arte:

2.4.2.1. Armonía de gamas de complementarios

Las gamas de colores complementarios se caracterizan por utilizar dos colores complementarios u opuestos del círculo cromático, estos colores no deben ser utilizados conjuntamente con el mismo valor y la misma intensidad ya que dan un aspecto muy impactante a la vista (Borges Soto, 2013). Estos colores no son muy utilizados en pintura, pero para la utilización del proyecto resultan ser importantes en cierto punto, ya que en un poste se necesita de un complementario contrastante que resalte el impacto hacia la vista, asimismo deben ser

utilizados con cuidado y apoyados en otros colores adyacentes para no crear una tensión visual en el observador.

En la siguiente imagen se puede observar un cuadro de amarillo y violeta, ajustados en saturación y valor para que su contraste no sea tan molesto a la vista:

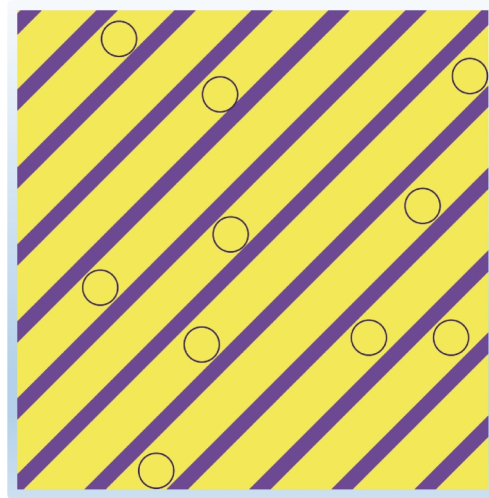


Ilustración 14.

Armonía de Complementarios. Fuente: Autor. Fecha: 15 agosto 2016.

2.4.2.2. Armonía de tres colores o tríadas

“Para lograr esta combinación se eligen tres colores equidistantes en el círculo cromático. Ejemplo: amarillo, rojo y azul o violeta, anaranjado y verde” (Borges Soto, 2013). Estas combinaciones dan como resultado trabajos donde los colores son muy vivaces e intensos, protagonistas completos, pero se debe realizar con un manejo de las propiedades ya que pueden conllevar un contraste muy alto ocasionando discordancia entre los colores.

Una tríada simple se puede observar en la imagen inferior:

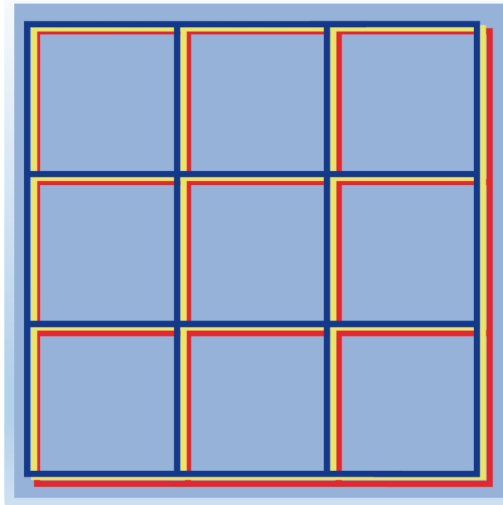


Ilustración 15.

Tríada. Fuente: Autor.

Fecha: 15 agosto 2016.

En el color, existen numerosas técnicas para brindar una mejor experiencia visual y su utilización con la repostería se torna complejo, ya que el color no se comporta de la misma forma que una pintura, aunque podemos hacer uso de colorantes, se prefiere mantener colores naturales al momento de realizar el trabajo práctico.

Sin embargo, estas bases son de gran ayuda en el montaje, ya que, si bien es cierto que no se puede modificar de la misma forma el color en la comida, se pueden utilizar muchos factores adicionales que lograrán una perspectiva diferente al mirarlos, originando que el color sea una característica primordial en la repostería, pero asimismo es importante conocer las técnicas de repostería para aplicar adecuadamente a cada postre.



CAPITULO 3

REPOSTERÍA DE AUTOR

3.1. Inicios

La palabra repostería según la Real Academia Española (RAE) es: “establecimiento donde se hacen y se venden dulces, pastas, fiambres, embutidos y algunas bebidas”, asimismo alberga otros conceptos como: “arte y oficio del repostero” (Real Academia Española, 2017), catalogando a la actividad de realizar dulces como un arte que se mantiene a través del tiempo.

La Real Academia Española define la palabra autor como “persona que inventa algo” o también: “Persona que ha producido alguna obra científica, literaria o artística” (Real Academia Española, 2017), siendo la repostería un arte, la repostería de autor se definiría de la siguiente manera: arte y oficio de la creación o invención de nuevos dulces, pasteles o postres en general.

La repostería comenzó a desarrollarse conjuntamente con la obtención del azúcar debido a la popularización de la caña de azúcar por parte de los árabes a través del mediterráneo, así se empieza a realizar dulces árabes con frutos secos que se atribuían propiedades curativas y con la llegada de los europeos a América se populariza mucho más por las plantaciones que se realizaron en estas tierras. Asimismo en la época de la Edad Media ya se realizaban postres en los hogares y muchos de estos se los realizaba para la conservación de ingredientes que tenían poco tiempo para el consumo, por ejemplo se comenzó a realizar mermeladas a partir de frutas para evitar que la fruta se deteriore comenzando a cocinarla junto con azúcar y obteniendo un dulce de fruta simple, cada uno fue probando nuevos sabores, se le añadió especias y mejoró su sabor obteniendo nuevos dulces (Fundación Eroski, 2006).

La popularización de la pastelería y repostería se dio en la Francia de la década del 1400, cuando los pasteleros comenzaron a realizar una diversidad de pasteles para los reyes y conjuntamente con la elaboración del chocolate a partir del cacao traído de América, comenzó a expandirse y a darse la creación de las



recetas que se utilizan hasta el día de hoy. Estas recetas tienen autores que se dedicaron a realizarlas y perfeccionarlas, en la actualidad no sabemos su autor y comúnmente se las llama tradicionales, justamente este es el objetivo de la repostería de autor la creación de nuevas recetas que tengan la huella del repostero que la realizó, ahora existen muchos reposteros famosos a nivel mundial que se dedican a la experimentación e innovación en los postres de restaurante.

3.2. Técnicas aplicadas en la repostería de autor

La pastelería y repostería se rige a las técnicas básicas que se han ido desarrollando a través de los años incluyendo a la creatividad como ingrediente principal para una preparación, especialmente en la repostería de autor donde la creatividad, imaginación y elegancia en un plato resulta tener mucha importancia en la presentación y para eso se ha visto el chef repostero a ingeniar nuevas técnicas propias para brindar formas, colores, texturas y sabor a los postres, pero siempre basándose en una receta base de dicha preparación.

Las siguientes técnicas de cocina son aplicadas en la repostería de autor, asimismo en la elaboración de la práctica del proyecto donde se ven reflejados en los postres toda la teoría rescatada:

- **Arenar** Consta de incorporar grasa con harina y mediante con los dedos o utensilios formar una masa con textura de arena; se utiliza en las masas quebradas para realizar tartas y otras preparaciones.
- **Baño María:** Consiste en conferir calor a partir del vapor de agua caliente a un contenedor en el cual existe un elemento, puede ser útil para cocer o para derretir preparados o ingredientes como, por ejemplo, derretir chocolate o cocinar un flan al horno.
- **Batir:** Se lo realiza para incorporar aire en las preparaciones de repostería, se lo utiliza en masas batidas, merengues, cremas y mousses.
- **Cortar:** Consta en dividir en varias partes un ingrediente y se utiliza en frutas y vegetales, los utilizados en el proyecto se detallan a continuación:



- Brunoise: Consiste en cortar un ingrediente en pequeños cubos
- Macedonia: Es el corte de un ingrediente en cubos
- **Congelar:** Consiste en reducir la temperatura gradualmente hasta lograr que una preparación líquida se vuelva sólida y se utiliza en elaboraciones como los helados.
- **Cremar:** Se lo realiza con mantequilla y azúcar batiéndolo hasta que la mezcla tenga un aspecto cremoso, se lo utiliza para realizar masas batidas, tejas y algunas cremas.
- **Derretir:** Transformar un ingrediente o un preparado sólido a líquido, como es el caso de la mantequilla o el chocolate
- **Deshidratar:** Quitar el contenido de agua de un elemento, dando una textura y sabor diferente usualmente aplicado en frutas.
- **Desmenuzar:** Trocear o cortar un elemento con las manos, se lo utiliza para hacer tierras falsas a partir de bizcochos.
- **Enfriar:** Permite reducir el calor de una preparación rápidamente y se utiliza para cortar la cocción de algunas frutas o para preparaciones que se sirven frías como flanes, asimismo en la crema inglesa antes de preparar un helado.
- **Hervir:** Colocar un medio líquido a fuego directo, para lograr su cocción, se lo utiliza en las infusiones, cremas pasteleras, cremas inglesas y caramelos.
- **Hidratar:** Brindar agua a un elemento generalmente utilizado en la gelatina en polvo previo a su uso.
- **Hornear:** Método de cocción que no utiliza calor directo que cocina los alimentos mediante calor envolvente, se usa en pasteles, tartas, flanes, tejas, merengues, etc.
- **Mezclar:** Consta en unir dos componentes y lograr consistencia, se utiliza en todas las preparaciones de repostería y puede derivarse otra técnica a partir de esta:
 - Envolvente: Es una mezcla que une dos componentes mediante movimientos pausados que envuelve una preparación. Muy útil en la preparación de bizcochos.



- **Moldear:** Dar una forma a una preparación para mejorar su presentación final, se lo realiza mediante moldes en algunas elaboraciones y en otras simplemente con la mano, como pasteles y tejas de *pâte à cigarette* respectivamente.
- **Pelar:** Se lo realiza mediante un pelador o un cuchillo y consiste en retirar la piel a algunos alimentos. Se lo utiliza generalmente en las frutas y vegetales.
- **Saltear:** Brindar la cantidad necesaria de calor mediante el movimiento para lograr un resalte en sabor, color y textura de los alimentos junto con un medio graso para evitar cocerlos en exceso. Usualmente se lo realiza a vegetales y frutas que requieren poca cocción.
- **Temperar:** Proceso en el cual se vierte la leche caliente en las yemas previamente batidas evitando que se cocinen ocasionando grumos en la preparación y se lo realiza conjuntamente con un batidor. Se utiliza en la crema inglesa y pastelera.
- **Templar:** Es un procedimiento que consta de calentar y enfriar el chocolate rápidamente logrando una textura crocante.
- **Tostar:** Exponer un alimento a calor directo con el fin de cambiar el calor y sabor sin llegar a quemarse gracias al movimiento, se lo utiliza en las almendras, avellanas y otros frutos secos asimismo para reventar el amaranto. No utiliza medio graso.

Para lograr todas estas técnicas se requieren de equipos especiales, es así que, la pastelería se realiza en base a los equipos y materiales que se deben utilizar en las preparaciones siendo indispensable para un buen acabado en el plato, conociendo la importancia del equipo se analizarán los más importantes debido a la cantidad que existen de estos resumiendo así los siguientes:

3.2.1. Equipos para repostería

Existen una gran cantidad de instrumentos y equipos necesarios para repostería, con funcionalidades diferentes para cada una de las



actividades dentro de la cocina de dulce, los siguientes han sido escogidos como los más apropiados para un mejor desempeño pastelero:

- **Horno:** El equipo de cocción más importante de la pastelería, se utiliza en muchas preparaciones pasteleras, aunque existe hoy en día preparaciones que no utilizan un método de cocción al horno, y que simplemente se utilizan otros ingredientes que pueden ser consumidos crudos.

Existen hornos con tecnología avanzada la cual permite trabajar con mayor facilidad al momento de realizar repostería de autor ya que en muchas ocasiones para lograr ciertas formas o aspectos de la elaboración se requiere experiencia y en este caso el horno tiene más tecnología y sistemas de horneado uniforme para un mejor acabado, mejorando cuantiosamente la presentación del plato.

- **Batidor eléctrico:** Es de gran utilidad en la repostería para ganar tiempo en preparaciones donde se necesitan incorporar aire, obteniendo así mejores resultados, usualmente se lo utiliza para realizar merengues perfectos.
- **Sifón:** Herramienta importante y muy utilizada en la cocina molecular, tiene un uso amplio con el cual se pueden realizar espumas, salsas, montar crema de leche y para crear *cake* esponjoso, es como una cápsula grande sellada completamente a la cual ingresa un gas (óxido nítrico) que altera la textura de la mezcla líquida que se encuentra en su interior, pero no altera su sabor ni aroma. Se pueden lograr preparaciones muy creativas a partir de él.
- **Sorbetera o máquina de helados:** Se utilizan mucho en pastelería para poder realizar correctamente helados y sorbetes ya que estas preparaciones necesitan congelarse inmediatamente para evitar la creación de cristales de hielo, logrando una textura suave al paladar y un postre perfecto.

Para lograr el congelamiento rápido estas máquinas utilizan el movimiento generalmente en un pozuelo congelado donde la



temperatura del pozuelo se traslada a la mezcla, logrando que la mezcla se solidifique en minutos y evitando congelación por horas.

- **Balanza:** Es un aparato que ayuda al repostero a utilizar las cantidades con más precisión en sus recetas, existen preparaciones que necesitan tener cantidades exactas y de esto depende mucho la presentación final, especialmente, en la cocina molecular que se encuentra ligada a la repostería de autor y para esta sección de la repostería se necesita una balanza con más precisión en gramaje para evitar inconvenientes con los componentes de propiedades físico-químicas que se utilizan con exactitud.
- **Mangas y boquillas:** Muy importantes en la pastelería, se utilizan para realizar decoraciones con cremas, para moldear merengues o masas con una forma determinada, como por ejemplo los bocaditos “relámpagos”. En la repostería de autor se utiliza para brindar acabados especiales con crema en platos o para rellenar *petit fours*.
- **Espátula:** utilizadas para la mezcla de diferentes preparaciones de pastelería
- **Moldes:** Son esenciales para la mayoría de preparaciones de repostería, su uso es simple: brindar una forma específica a una preparación gastronómica, en este caso a un postre. Pueden ser moldes para mezclas que necesitan ser horneadas, o mezclas que se solidifican a partir de un ingrediente gelificante.

Existen una gran variedad de moldes con muchas formas y algunos de estos en la repostería de autor se utilizan de forma alterna o diferente a su uso habitual para brindar otra perspectiva al postre, todo depende de la creatividad del repostero.

3.2.2. Masas y sus técnicas

La masa es una elaboración muy presente en la repostería, prácticamente es la mezcla de dos ingredientes: harina y algún líquido como puede ser huevos, agua y leche la cual sigue un determinado proceso de elaboración



dependiendo del tipo y se termina con su cocción que puede ser horneado, frito o cocido (Doménech, 2014).

Los tipos de masas se definen por la técnica empleada para su realización y existen varios tipos de masas que se han realizado desde los inicios de la pastelería y algunas de las más utilizadas en la repostería son las siguientes:

3.2.2.1. Masas batidas: En las masas batidas lo que se trata de realizar es incorporar aire a la mezcla y que tenga una textura final suave, para entender mejor la técnica, la autora Mariana Sebess explica a las masas batidas como una elaboración cremosa, en las cuales se utiliza las técnicas de batir y cremar, comenzando a batir la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una textura ligera y luego añadir los demás ingredientes (Sebess, 2009). Esta técnica se aplica mucho en la pastelería para la elaboración de todo tipo de tortas con una textura final similar suave y cremosa.

Asimismo, cuando la elaboración no contiene materia grasa se omite la técnica del cremado y se baten las claras de huevos como una elaboración similar al merengue y se agregan los demás ingredientes con precaución para evitar que el aire ingresado en la mezcla se escape usualmente se utiliza esta técnica para la elaboración de bizcochos con un resultado esponjoso.

3.2.2.2. Masas quebradas: En este se encuentran las masas crocantes que no requieren amasado y se utilizan en muchas preparaciones reposteras ya que brindan una textura diferente en el plato, en estas masas se utilizan dos técnicas principales: cremar y arenar; la primera consta de aligerar la materia grasa con el azúcar y obtener una textura cremosa que da el nombre a la técnica, asimismo, arenar consta de utilizar una herramienta como un cuchillo o simplemente las manos para unir los dos ingredientes principales: materia grasa y harina, hasta lograr un aspecto o textura de arena o pequeños granitos.



Se utilizan en preparaciones como tartas, galletas, tejas y justamente con esta última se pueden lograr decoraciones variadas en los platos, además que se añade crocancia al postre.

3.2.2.3. Masas hojaldradas: Son masas donde predomina la materia grasa, la textura de esta masa se diferencia por la apariencia de cuando se la corta por la mitad en el centro se encuentra un aspecto de “hojas” o capas, este aspecto se lo adquiere por la técnica de pliegues que tiene esta masa.

El proceso que sufre el hojaladre durante la cocción se ocasiona por el agua y por la materia grasa ubicada entre los pliegues, el agua se transforma en vapor y este obliga a la masa a crecer debido a la red de gluten que se formó en el amasado y la grasa impermeabiliza las capas para que no se unan y se forme el zigzag del hojaladre (Puigbó, 1999).

3.2.3. Cremas, merengues, mousses, helados y sorbetes

Estas preparaciones son las más utilizadas dentro de un postre de autor, se puede expresar a otras preparaciones dentro de mousses y cremas por su semejante forma de realizar, textura y los ingredientes a utilizar, estos son los postres que son la estrella en el plato porque resultan tener una textura muy ligera en diferencia a las masas y al merengue que previamente ha sido cocinado en el horno y tiene una textura crocante. Muchos de estos admiten en sus preparaciones sabores frutales de forma natural, ofreciendo un sabor intenso debido a que conservan las propiedades de las frutas.

3.2.3.1. Cremas: preparaciones tan importantes por sus derivados ya que es la base de otras elaboraciones, un ejemplo se puede encontrar en el libro *Le Cordon Bleu Guía de técnicas culinarias Postres*, donde mencionan sobre la utilidad predominantemente en helados y en rellenos en varias preparaciones, asimismo siempre se conforma de un lácteo y por lo mismo se debe tener un control de temperatura en el momento de elaborarlas (Duchene & Jones, 2000).



La crema inglesa y la crema pastelera son las más populares y de las que se derivan más postres y en efecto son más utilizadas para realizar diferentes postres, que para degustarlas como cremas propiamente.

3.2.3.2. Merengues: El merengue es una elaboración que sea realiza con huevos (claras) y azúcar como ingredientes primordiales, se realiza prácticamente batiendo estos dos componentes y como resultado se tiene una preparación entre cremosa y esponjosa debido a la incorporación de aire que se brinda a la mezcla. Esta elaboración se utiliza en muchas preparaciones que requieren este paso en su elaboración como es el caso del mousse que en varias recetas se puede utilizar para su elaboración y asimismo se lo utiliza secándolo al horno como guarnición o decoración en algún postre o simplemente como una golosina.

3.2.3.3. Mousses: Cuando se habla de mousse hace referencia a una preparación cremosa y esponjosa que ha sido incorporada con aire para mejorar su textura, pero existen otras preparaciones como el *parfait* o el *bavaroise* que tienen su lugar en la clasificación, es así que en este caso se refiere la palabra mousses a todos estos postres cremosos, moldeados, afrutados, que pueden contener o no gelatina para ayudar a su textura, pero que son indispensables en el plato ya que generalmente son “estrellas” en el postre.

Algunas de estas preparaciones son basadas en las cremas o en merengues es así que pueden existir varias formas de prepararlos, un ejemplo claro es la realización de un mousse de fruta, puede utilizarse solo yemas de huevo como elemento “gelificante” o simplemente gelatina en sus varias presentaciones, asimismo depende del tipo de ingrediente que se utilice al momento de preparar un mousse y es el caso del mousse de chocolate que usualmente es cremoso por su contenido de grasa y en ciertas ocasiones se omite la utilización de crema y en cambio se lo enriquece con merengue italiano para aligerar su textura y que resulte más esponjoso.



Podría ser el caso, que estas elaboraciones encajan perfectamente en la repostería de autor ya que no necesariamente existen procesos exactos de su preparación, además de que se derivan de otras preparaciones y es justo lo que el autor de un postre necesita para su creación, que es crear nuevos sabores, nuevas formas y texturas para el deguste.

3.2.3.4. Helados y sorbetes: Los helados y sorbetes son preparaciones sencillas que requieren técnicas anteriores o que se lo realizan a partir de preparaciones como cremas, como es el caso de la crema inglesa o crema chantilly, además en algunas ocasiones se utiliza también merengue para lograr una textura más esponjosa. En el caso de los sorbetes se los realiza con la pulpa de una fruta y se los puede aromatizar, pero en todas estas preparaciones se necesita de una máquina propiamente para congelar estas mezclas para evitar cristales de hielo y alcanzar la textura deseada.

3.2.4. Salsas

La salsa es un elemento opcional de un postre, pero en un postre de autor se ha convertido en un elemento esencial, ya que aportan al sabor, temperatura, color y aligeran las texturas de los demás componentes, la mayoría se realiza con la técnica de hervir para concentrar los sabores de ciertos ingredientes y de la misma manera para aromatizar la salsa y obtener un complemento en el plato.

Asimismo, los sabores que más predominan en una salsa para un postre son los frutales que pueden ser aromatizados con algún tipo de vino o alcohol y como agente espesantes puede ser azúcar, maicena, yemas o mantequilla, pero siempre buscando que los sabores creen una composición única al paladar junto con el postre principal.

3.2.5. Decoraciones

Las decoraciones dan el toque final a un postre y existen una gran cantidad ya que depende mucho de la creatividad del repostero, así como



el ingenio para encontrar formas de decorar con elementos especiales que tiene a su alrededor como cucharas, bolillos y otros instrumentos que se encuentran en la cocina o que pueden encontrarse de otro oficio, pero siempre tomando en cuenta la higiene y las buenas prácticas de manejo.

Se puede utilizar chocolate, el caramelo, masas como *pâte à cigarette*, glucosa, isomalt, frutas deshidratadas, algodón de azúcar, flores comestibles, todo lo que el repostero pueda imaginar que puede ser comestible dentro del plato y cada una de estas decoraciones puede irse aromatizando y saborizando con otros productos como frutas, especias, alcoholes, semillas y técnicas de cocción como tostar que permite que de un aroma característico a todo el plato, armonizando desde ya el plato con todas estas propiedades.

3.3. Presentaciones creativas

La idea principal de la repostería de autor es la creatividad que se quiere dar a expresar, igual a una obra de arte, en verdad lo que se quiere demostrar es la posibilidad de realizar o crear verdaderas obras de arte que impacten a la vista y excelentes postres que deleiten el gusto, hoy en día existen variedades de restaurantes y reposteros que se dedican a la creación de estos postres tan excéntricos y que forman parte de pastelerías o restaurantes que tienen una visión más amplia de lo que es alimentarse.

“La vitrina que exhibe distintas piezas de pastelería más parecidas a objetos de diseño que a porciones de torta” (Cukier, 2016).

Una frase que demuestra que la pastelería ahora se centra en el diseño y creatividad que necesariamente ya no solo se debe considerar el sabor, ahora el color, la forma y texturas visualizadas contienen un gran peso en cada postre, esta frase describe la pastelería *Lab Sucré* situada en Argentina donde la autora describe de esa manera a la pastelería que tiene un enfoque de fusión oriental con lo tradicional de ese país.

En el mismo artículo se demuestra con una imagen la presentación de un postre sencillo, con poca decoración, pero al mismo tiempo una satisfacción por observarlo:



Ilustración 16. Postre minimalista. Fuente: (Cukier, 2016). Fecha: 10 de septiembre 2016.

3.4. La cocina molecular ligada a la repostería de autor

Prácticamente la repostería de autor se ha visto muy influenciada por la cocina molecular a tal punto de que forman parte de las tendencias actuales en gastronomía, además de necesitarse la una de la otra, la cocina molecular brinda un toque diferente a la repostería de autor ya que se aplican diferentes técnicas a las de la repostería de autor que se basa en la repostería tradicional.

La cocina molecular es la relación que existe entre la cocina propiamente dicha y los procesos químicos que se llevan a cabo dentro de esta, en otro término es una aplicación de métodos científicos, especialmente propiedades físico-químicas para desarrollar en el área culinaria con el objetivo de resaltar las propiedades de cada componente y crear una experiencia diferente (Casallins, 2012).



Esta aplicación científica en la cocina permite tener nuevas opciones en el ámbito de la repostería, siendo la repostería de autor la más beneficiada con estas técnicas por la razón de que la pastelería y repostería tradicionales ven poco atractivo a la cocina molecular y es por eso que prefieren seguir con las recetas habituales que se han hecho durante años.

Es así que, como la repostería de autor adquiere todos estos conocimientos de la cocina molecular para utilizarlos y así comparten filosofías de vida como se relata en el siguiente texto:

“Un plato no es solo un plato: es una estructura compleja compuesto por un número determinado de elementos (ingredientes) que, a través de determinados procesos, permite al cocinero expresarse tal como un director de cine lo hace con sus películas o un músico se expresa con su composición” (Casallins, 2012).

Dentro de la cocina molecular podemos encontrar algunas técnicas adicionales que se ligarían con la repostería de autor:

3.4.1. Técnicas de cocina molecular

Para realizar las técnicas de cocina molecular suelen utilizarse elementos adicionales a los utensilios de cocina como los siguientes:

- Jeringuillas: Se utilizan para realizar esferificaciones tipo perlas, aunque también puede utilizarse para realizar espaguetis sucedáneos conjuntamente con un equipo de venoclisis.
- Cucharas cernidoras: Se utilizan para limpiar las esferificaciones, ya sean en aceite y en alginato de sodio.
- Cucharas para esferificación: Son cucharas adecuadas para realizar esferificaciones con reacción química.

Asimismo, las técnicas más utilizadas en la cocina molecular son las siguientes:

- **Esferificación:** Ofrecer a una elaboración líquida un aspecto físico de esfera, pero internamente mantiene su textura líquida sin la necesidad de convertir toda su textura en un sólido, que al momento de su



consumo estalle y se aprecie su estructura. Se utiliza en la repostería para una presentación alternativa de las salsas.

- **Gelificar:** Transformar a un líquido en un gel, obteniendo una textura diferente y obteniendo alternativas de presentación de salsas y cremas.

Prácticamente la repostería de autor es como el arte, una vía de expresión del autor que desea tangibilizar sus ideas en diferentes compuestos, en este caso, en postres que utilizan casi todos los sentidos del ser humano para impregnar la experiencia.

Con todo este conocimiento se puede empezar a poner en práctica la realización de los postres propuestos y en el siguiente capítulo se encuentran las pautas para la elaboración de postres equilibrados mediante una armonía del color, sugiriendo el proceso adecuado para la elección del color y sabor.



CAPÍTULO 4

REPOSTERÍA Y COLOR

4.1. Aplicación de la armonía del color en técnicas de repostería de autor

En la repostería de autor del capítulo anterior se concluyó que el color, la presentación y el diseño son factores claves para la excelente degustación del mismo y prácticamente se lo puede considerar un arte; María Torre habla sobre la gastronomía como un arte, el cual tiene una característica principal ya que engloba los sentidos en el momento del deleite de un postre y cataloga a la gastronomía como el arte más integral de todos (Torre, 2007).

Así, se elaborarían los postres uniendo las técnicas de la aplicación del color, utilizadas mucho en las artes, para agradar a la vista, al tacto y oído, pero al mismo tiempo se utilizarían las técnicas culinarias para brindar el sabor y textura, operando el sentido del gusto, tacto, olfato y oído; siendo así una mezcla perfecta para su realización.

Para la unión de estas técnicas se tomará cada composición armónica del color utilizando varias técnicas de repostería, conjuntamente con técnicas de cocina molecular para brindar texturas diferentes y a continuación, los detalles de cada composición:

4.2. Técnicas de modulación del color en la repostería por ingredientes

Para realizar modulación de color en la repostería, las técnicas son diferentes de las utilizadas en una pintura, ya que los alimentos no pueden ser modificados en sus propiedades organolépticas en estado puro, por ejemplo, un durazno no puede ser azul, es por eso que, su modificación se realiza cuando se utiliza en una preparación mediante la implementación de otros ingredientes con colores diferentes que pueden ser extraídos o de ingredientes con colores neutros para la modificación en el plato.



Dependiendo de la preparación se utiliza la leche o la crema de leche como color blanco neutro para modificar propiedades de valor al color resultante de una elaboración, este ingrediente utilizado en proporciones pequeñas en una receta, se puede lograr obtener un color más claro, obteniendo diferentes tonalidades.

En cambio, para oscurecer el color en un plato se necesita de otros elementos y aquí se encuentra una de las mayores dificultades encontradas en repostería, ya que existen colores que no se encuentran en los alimentos como: el negro, el azul, el cian, el magenta, son algunos colores que son casi imposible de encontrar y fusionar con la repostería, por este motivo, a pesar de que el proyecto no constaba realizarse con una coloración artificial, se utilizó en estos colores colorante artificial en necesarias ocasiones, que más adelante se explicará con más detalle este proceso.

Aunque para utilizar también los colores neutros (blanco y negro) dentro de un postre, se puede reemplazar cualquier alimento del plato y centrarse en la base donde reposa la composición, el plato; este puede ser utilizado para modificar la coloración y así también su presentación dentro de un plato, por ejemplo: la perspectiva que tenemos hacia el postre cambia cuando un plato es de color negro ya que puede resaltar colores como colores muy claros que crean un contraste, a este contraste se lo llama “contraste simultáneo” (Guzmán Galarza, 2011).

Para agrisar el color se utiliza la combinación de un ingrediente que contenga otro color, en pintura resultaría uno nuevo dependiendo el color, pero en el caso de los alimentos pierde esa intensidad por tener pigmentaciones naturales que no se encuentran concentradas en ese elemento, es más, con muchos de estos hay que tener un cuidado especial porque se puede desaparecer o cambiar el color por la temperatura; un ejemplo claro es la infusión de flores de “pensamientos” orgánicas que han sido utilizadas en el proyecto para la utilización de colores como el azul y el violeta.

La mezcla de colores y su utilización en sus diferentes formas también nos brinda otro resultado con la modulación final en el plato, debido que si se utiliza



correctamente cada ingrediente para que armonice el plato, tenemos una mejor presentación final, no hay que olvidar que existen ingredientes que tienen colores intensos y agradables a la vista como las frambuesas y existen otros con las mismas características, pero que su color no perdura en diferentes elaboraciones como el kiwi, que pierde casi todo su color al cocinarlo.

En este caso, el proyecto se basa en dos ingredientes principales en todas las recetas propuestas, el taxo y el mango, estos ingredientes tienen su coloración similar, que puede ir desde el amarillo hasta el naranja, es por esto que su complementario en este caso, es difícil de encontrar por su baja disponibilidad en la naturaleza, como lo es el azul.

4.2.1. Modulación repostera basada en proporción de color

Prácticamente esta técnica va a ser utilizada en las demás modulaciones de color, debido a que todos deben tener un porcentaje para lograr la armonía como se explicará más adelante, pero por ahora, se centrará en encontrar la proporción y cantidad de ingredientes con color que deben ir en un postre.

La proporción de color o también llamada armonía visual, se basa mezclar cualquier color, pero teniendo en cuenta la cantidad de color que existe en el plato, para que se entienda mejor, se explicará esta modulación con un ejemplo a continuación:

Cuando realizamos un postre cualquiera como un sorbete de frambuesa, el cual tiene un color rojo intenso, y lo acompañamos con una tierra de bizcocho verde de hierba buena que por mejorar su presentación se le añadió polvo de moringa, obtenemos un contraste notorio, poco agradable a la vista por la utilización de colorante y esto se produce por la utilización de un compuesto de igual o menor proporción que el componente principal como es la mousse de frambuesa y si en cambio, se realizará la misma composición procurando que el bizcocho sea lo más natural posible, y para contrastar se puede añadir hojas de hierba buena naturales y para mejorar su presentación previamente blanqueadas y bañadas con un



poco de almíbar, dándole un toque más brillante y con una proporción menor a la mousse en un 65% aproximadamente, brinda un contraste delicado con mayor armonía en un plato.

Debido a esta coloración, se insiste en el proyecto la utilización de coloración lo más natural posible, ya que la coloración artificial como la utilización de colorantes, en muchos de los casos no ayudan a la armonía dentro de un postre, a tal punto que, puede llegar a ser un obstáculo si no se la utiliza correctamente. Los colorantes artificiales generalmente logran colores muy saturados en la comida que ocasiona una sensación de un alimento artificial y acaba con el apetito.

Prácticamente es una técnica que puede encontrarse en la experiencia del día a día en el montaje de platos, ya que no necesariamente rige una teoría del color, sino más bien se rige por el sentido de la vista, por eso se podría decir que es una técnica empírica, mientras más práctica se realiza en el montaje, más se adquiere control en el manejo del color.

Para las siguientes técnicas se necesita aplicar este concepto para evitar el contraste muy definido en los postres y ocasionar un efecto contrario a lo deseado.

4.2.2. Repostería monocromática en tonalidades

La monocromática resulta ser la utilización de un solo color, modificando sus propiedades obteniendo varias tonalidades, a partir de este concepto, se aplica escogiendo un color cualquiera, siendo este la utilización de un ingrediente, ya que la armonía se basaría en la utilización de colores naturales encontrados en los mismos ingredientes de la composición.

Con el color base del ingrediente, que puede ser por ejemplo fresa, obtenemos tonalidades rojas en las elaboraciones y su modificación se realiza mediante la variación de valor del color, esta variación se realiza mediante la combinación un producto lácteo para suavizar el color, como la crema de leche que aporta sabor, textura y en este caso suavizar un color.



Mientras existan menos procesos e ingredientes adicionales en una elaboración se obtendrá un color más saturado, por eso para captar varias tonalidades en un plato se debe realizar también una planificación de las preparaciones que irían en el plato, por ejemplo, si es que va a ir un helado, pero el resto de componentes que conforman el postre contienen colores desaturados, sin ninguna intensidad, el color que se obtendrá en el helado va a ser opaco, porque los ingredientes que contiene el helado, especialmente la crema de leche, es así que, se podría reemplazar la preparación del helado, por un sorbete de la misma fruta, el cual tiene menos componentes en su preparación obteniendo mayor estímulo visual en el plato.

4.2.3. Repostería Análoga

El significado que la RAE brinda de “analogía” es el siguiente:

“Relación de semejanza entre cosas distintas” (Real Academia Española, 2017). Este significado nos otorga una idea general sobre la repostería basada en la analogía de colores y como se mencionó anteriormente en el capítulo dos sobre el color, los componentes utilizados para este tipo de armonía son semejantes entre sí, esto se logra a que se encuentran cercanos en el círculo cromático, esta clase de armonía es muy fácil de aplicar en la repostería, ya que muchos ingredientes contienen colores generalmente semejantes, el inconveniente sería, como en las demás armonizaciones que vendrán a continuación, encontrar colores “fríos” en los alimentos, porque los colores que más existen en los alimentos son el rojo, verde, amarillo y naranja; y prácticamente estos colores son colores análogos.

La técnica utilizada para emplear esta graduación será encontrar un color principal que resalte en el plato, y los demás acompañar al color principal en pequeñas proporciones; también se realiza una saturación mediante los ingredientes que incluyen la receta y esta graduación puede realizar al estímulo visual que impacta en la mirada.



Por ejemplo, se puede encontrar un color naranja que resalta en el plato como un *coulis* de taxo sin semillas y encima una mousse con una proporción de taxo mayor que la crema, para que exista un color naranja desaturado, además, se incluirán los ingredientes restantes creando un degrado en proporción, desde el más similar hasta el más contrastante, en este caso el color con menos proporción sería el color verde claro.

4.2.4. Repostería en Tríada

La tríada lo conforman tres colores que conformen un triángulo equilátero dentro del círculo cromático, en la modulación que debe existir en el plato se debe tomar en cuenta que comienzan a intervenir nuevos colores difíciles de conseguir en los alimentos, para esto se debe encontrar una combinación posible, en este caso se procede a realizar la misma combinación de colores como en la armonía análoga, un color principal que resalte visualmente y el resto que acompañe y contraste.

Las combinaciones posibles que se pueden encontrar en los alimentos para realizar una tríada repostera son los siguientes:

- Rojo-Verde-Azul
- Naranja-Verde esmeralda-Violeta

Estas dos modulaciones son las más prácticas para realizar en la repostería, en la primera el azul se puede obtener del arándano azul, aunque es difícil de encontrar en nuestro medio, sobre todo en estado fresco, y los demás colores existen naturalmente en los alimentos; en la segunda el violeta se puede encontrar en el camote morado, en ciertas clases de moras como la mora silvestre, y el verde esmeralda en ciertas hojas como la hoja de menta.

En este caso los colores en menos proporción que intervienen en el plato serían los más fríos, como el azul y el violeta, le siguen los verdes y después el naranja y el rojo que son colores que llaman la atención en el plato y causan apetito en la persona.



4.2.5. Repostería en gamas de complementarios

La modulación por complementarios es una armonía difícil de lograr en la repostería y en la gastronomía en general, debido a que se utilizan colores que sean opuestos el uno con el otro, esto ocasiona que existan colores como el azul que es difícil de conseguir como se mencionó anteriormente, porque no existe en la naturaleza muchos alimentos azules, por este motivo, resulta ser una armonía especial porque es difícil pero no imposible y justo en este punto podemos utilizar una técnica sencilla pero muy efectiva, la utilización de flores comestibles como modulador de color.

4.2.5.1. Flores comestibles como técnica de modulación

Las flores en general tienen un agradable aroma, pero también existen las que tienen colores muy vivos y que generan un atractivo visual, por este motivo se debe aprovechar las flores para la realización del proyecto siempre tomando en cuenta que sean comestibles y orgánicas, debido a que muchas de las flores que se venden en las tiendas vienen con químicos que las ayudan a mantenerse conservadas.

Algunas de las flores más utilizadas se encuentran en la siguiente lista:

- Albahaca: blanca
- Amapola: Amarillo y roja
- Borraja: Blancas y azules
- Calabacín o como en nuestro medio la flor de sambo: Amarillas
- Caléndula: Amarilla y anaranjada
- Cebolla: Violeta
- Centaurea: Azul
- Clavel: Blanco, rojo, rosado, matizados
- Crisantemo: Rosadas, blancos y rojos
- Diente de León: Amarillo
- Eneldo: Amarillo



- Geranio: Rojos, blancos, rosados, fucsia, matizados.
- Girasol: Amarillo
- Hinojo: Amarillo
- Jazmín: Blanco
- Pensamientos: Violetas, azules, amarillos, y matizados
- Rosa: Rojo, rosado, amarillas, blancas
- Romero: Azules y violetas
- Violeta: violeta y matizados con blanco

Fuente: (Clemente, 2016).

De todas estas flores existen pocas que tienen coloraciones azules y violetas, pero son estas mismas que ayudan a realizar la modulación del color, su función puede ser con un fin decorativo, como también comestible y son de fácil acceso a la población.

Su utilización se basaría en brindar pequeños detalles de coloración como el azul de la flor de borraja, no se necesita mucha coloración ya que, así como en las demás modulaciones armónicas existe un color predominante que contrasta con un color opuesto.

Su esencia puede adquirirse mediante infusiones y brindar también un toque diferente además de la flor, pero existe un conflicto, cuando llega a temperaturas muy altas el color cambia o desaparece dejando una esencia gris, por este motivo es recomendable que el color se lo utilice en flor o en preparaciones que no necesiten cocción larga como los almíbares.

Si se obtienen mediante infusión los colores de estas flores pueden ser modificados mediante el jugo de un cítrico, generalmente limón, al mismo tiempo que brinda un sabor ácido tiene la capacidad de cambiar el color del líquido haciéndolo más claro, es decir modificando sus propiedades de valor, logrando así nuevas tonalidades que pueden inferir en los postres.



4.2.5.2. Modulación de complementarios opuestos

Esta modulación se realiza directamente con dos colores opuestos en el círculo cromático, en la repostería la técnica que se utilizará es mediante flores comestibles para lograr tonalidades de azul y violeta, en el caso de que exista un color rojo y se necesite de su complementario cian, se necesita encontrar una flor de un azul claro, o en lo posible infusionar la flor y agregar crema de leche para obtener un azul más claro y así se logra el contraste.

Existe una variante de esta modulación ya que podría realizarse con un doble de complementarios que sería elegir alimentos con colores parecidos, como el taxo y el mango con los cuales se pueden obtener una tonalidad de amarillo y fusionarlos en el plato con sus dos opuestos en este caso dos tonos de azul diferentes, asimismo se lograría mediante flores comestibles o también con alimentos de coloración azul como el arándano.

Asimismo, una variante de esta armonía es el complementario dividido, que utiliza un color principal y un opuesto adyacente en el círculo cromático minimizando el contraste final obtenido, este tipo de composición es más agradable que el resto de combinación en gamas de complementarios, un ejemplo que podemos dar es realizar una mousse de mango que resultaría con un color amarillo dependiendo de la intensidad y cantidad de la fruta, y con una flor de pensamiento violeta se logra esta armonía, resultando un plato visual muy notorio.

4.2.6. Repostería en colores pasteles o desaturados

Para este tipo de modulación se requiere de cualquier color del círculo cromático, pero muchas veces también depende mucho de la práctica visual que tenga el repostero, en ese caso, se puede utilizar cualquier armonía anterior, ya que también se le llama armonía contrastada en matiz, pero la diferencia es que los colores no van a ser intensos, si no todos van a ser modificados, por los demás ingredientes de una



preparación, es decir, se evitará la utilización de frutas frescas, porque éstas tienen colores muy intensos, y así también *coulis* o salsas que tengan colores muy intensos, ya que la finalidad de esta armonía es brindar un toque más delicado al postre, utilizando colores cremosos y es por eso que la crema de leche u otros lácteos pueden resultar de gran ayuda para realizar esta armonía.

4.3. Exposición visual: Repostería y Color

A cada postre realizado, se realizó con su debida documentación de registro, esto facilita la utilización de este material para analizar el grado de satisfacción en cuestión al parámetro del color que se logró en cada elaboración, esto es un motivo suficiente para realizar una comprobación en cuanto a la armonía de los platos formando parte de la práctica y pruebas en el laboratorio de cocina antes de obtener los diseños finales para la validación de las recetas.

Para establecer estos datos se elaboraron encuestas que fueron realizadas a estudiantes y profesores de artes visuales que brinden una opinión desde la perspectiva visual solamente, es para esto que se elaboró un portafolio de las imágenes de los postres realizados y hojas de encuesta, en donde, los encuestados recibían la hoja e iban colocando una valoración mientras observaban la imagen, obteniendo los datos de treinta y dos encuestados de diferentes edades, solamente vinculados por ser conocedores en artes visuales.

Como método escogido para la elaboración de las encuestas y su tabulación, se escogió el método cuantitativo explicado a continuación:

Consiste en asignar factores cuantitativos a una serie de factores que se consideran relevantes para la localización y este permite ponderar factores de preferencia para el investigador al momento de tomar una decisión. Esta se realiza desde una lista de factores relevantes, los cuales tienen una valoración de peso por la cual se obtendrá la calificación final dependiendo el factor (Baca Urbina, 2013).



Esto brinda un mejor manejo de los datos a la hora de la tabulación de los datos, y el sistema de factores que se escogió para la encuesta fue el siguiente:

PONDERACIÓN	Color	60%
	Atractivo	20%
	Presentación	20%

Tabla 3. Tabla de ponderación para la encuesta.

Siendo el color el porcentaje de valoración con más peso en la encuesta de acuerdo a la percepción visual que tenía cada uno de los encuestados y cabe recalcar que en esta valoración no se tomó en cuenta el sabor porque fue una valoración visual previa a la valoración total de las recetas.

4.3.1. Resultados

Los resultados que se obtuvieron de las encuestas fueron positivos, porque hubo postres que tuvieron una muy buena valoración, otros una media valoración y otros postres que tuvieron valoración baja, pero el resultado fue positivo porque con estos datos se decidió hacer una modificación del color de los postres con valoración baja, obteniendo nuevos postres con un mejor manejo de la armonía.

En el siguiente gráfico se puede analizar las valoraciones de los postres, cada uno fue nombrado con una letra y en el anexo 2 se pueden observar cada uno de los postres con su respectiva letra:

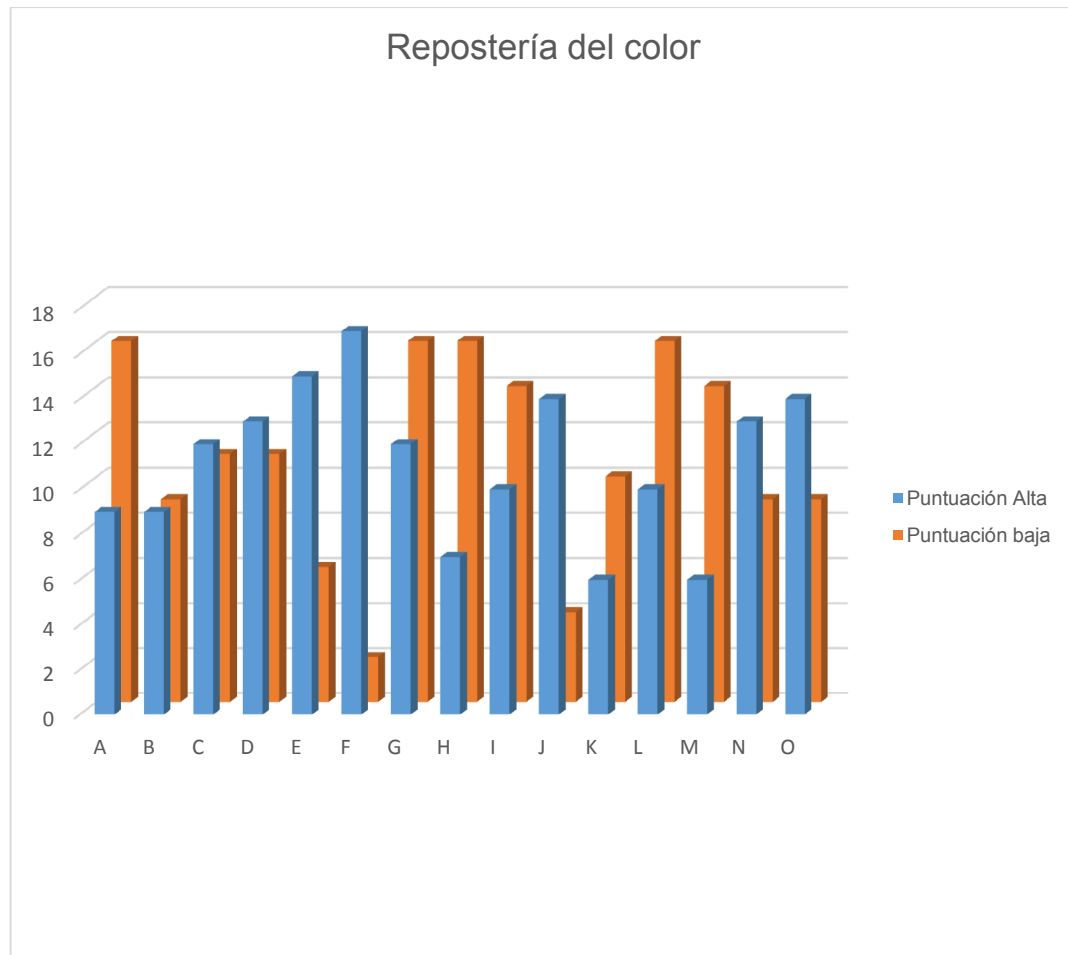


Gráfico 1. Valoración de los postres, como factor principal el color

En el gráfico se observa que los postres que tuvieron más aceptación es el “E”, “F” y el “J”, ya que tienen una puntuación baja inferior y una puntuación alta mayor, dejando una diferencia grande, que brinda como significado la aceptación de varios encuestados acerca de un postre.

En cambio, los postres, “A”, “H”, “L” y “M” son los postres con menor puntuación y con una diferencia notable entre puntuación alta y



puntuación baja, lo que da a entender que son los postres con menos aceptación entre la mayoría de encuestados.

Con estos datos, se trabajó para realizar modificaciones en estos postres con menor puntaje en el ámbito del color y armonía, como consecuencia de este resultado se menciona otra técnica empleada para la elaboración de los mismos.

4.3.2. Esencias y colorantes naturales

Para la modificación y mejoramiento de estos postres, se trabajó con algunos la técnica del reemplazo de pulpa natural de fruta a el uso de esencias concentradas, el motivo por el cual se trabajó con este tipo de material es sencillo: la esencia transparente aporta sabor a la preparación, pero no altera su color primario, es decir, la preparación mantiene su coloración inicial lo que permite brindar otro color mediante un colorante natural, que en este caso puede ser un colorante que no contenga un sabor muy predominante, a tal punto que sobresalga al sabor principal de la elaboración.

Para poner un ejemplo de un colorante natural, se utilizó en el proyecto el agua de cocción de remolacha, este colorante se lo concentró y luego se añadió azúcar para convertirlo en un almíbar, el color del jugo de remolacha, es un color persistente, con el cual se pueden obtener tonalidades rojas y magentas, que permite un espectro más amplio del color como principal en el plato.

La remolacha se escogió porque no aporta un sabor muy predominante, tiene un sabor más dulce, lo que muy fácilmente lo convierte en un azúcar más dentro de las preparaciones y comparando con la mora que tiene un sabor bastante ácido y persistente, la remolacha es la mejor opción para esta tonalidad y conjuntamente con flores comestibles azules y violetas se logró un mejor manejo del color en los postres modificados.



Siendo así se procede en el próximo capítulo desarrollar las recetas, con sus ingredientes y procedimientos, aplicando todas las técnicas rescatadas en este proyecto, utilizando todos los medios posibles para lograr un postre de calidad.



CAPÍTULO 5

DESARROLLO DE LOS POSTRES DE AUTOR UTILIZANDO LA ARMONÍA DEL COLOR

5.1. Recetas

5.1.1. Sorbete de taxo, gel de hierba buena, copos de avena y almendras



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA


RECETA: SORBETE DE TAXO, GEL DE HIERBA BUENA Y COPOS DE AVENA CON ALMENDRA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Taxos lavados y pelados • Pulpa de taxo • Almendras peladas y picadas en brunoise • Hierba buena lavada • Heladora congelada (para hacer el sorbete) • Gelatina hidratada • Crema de la leche fría • Chocolate templado y formado 	<ul style="list-style-type: none"> • Sorbete de taxo, gel de hierba buena y copos de avena con almendra 	<ul style="list-style-type: none"> • Para congelar el sorbete se necesita una máquina de helados y sorbetes, para lograr la textura del sorbete deseado • Para la crema chantilly de taxo se puede variar la cantidad de salsa para lograr diferentes tonalidades



FICHA TÉCNICA DE: SORBETE DE TAXO, GEL DE HIERBA BUENA Y COPOS DE AVENA CON ALMENDRA					FECHA:	10/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
SORBETE DE TAXO						
100	Azúcar	g	100	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
135	Pulpa de taxo	g	135	100%	\$ 0,75	\$ 0,75
125	Agua	ml	125	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
COPOS DE AVENA						
20	Almendras	g	17	85%	\$ 0,32	\$ 0,27
35	Harina	g	35	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
15	Mantequilla	g	15	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
15	Azúcar impalpable	g	15	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
20	Avena en copos	g	20	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
1	Sal	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
3	Esencia de amaretto	ml	3	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
15	Agua	ml	15	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
GEL DE HIERBA BUENA						
100	Agua	ml	100	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
10	Hojas de hierba buena	u	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
10	Agua (para gelatina)	ml	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
2	Gelatina sin sabor	g	2	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
8	Azúcar	g	8	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
SALSA DE TAXO						
25	Agua	ml	25	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
50	Pulpa de taxo	g	50	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
50	Azúcar morena	g	50	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
CREMA CHANTILLY DE TAXO						
50	Crema de Leche	g	50	100%	\$ 0,19	\$ 0,19
15	Azúcar impalpable	g	15	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
3	Leche en polvo	g	3	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
1	Gelatina sin sabor	g	1	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
5	Agua (gelatina)	ml	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
8	Salsa de taxo	g	8	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
DECORACIÓN						
20	Chocolate blanco	g	20	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
1	Flor de Jazmín	u	1	100%	\$ -	\$ -
TOTAL						\$ 2,18
CANT. PRODUCIDA: 777 g.						
CANT. PORCIONES: 5 de 155 g. Costo x porción: \$ 0,44						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none">• Hervir los ingredientes del sorbete hasta que espese un poco la preparación y dejar enfriar• Con la harina, la mantequilla y el azúcar impalpable realizar un sablage y mezclar los demás ingredientes para los copos• Mezclar la gelatina previamente hidratada con la infusión de hierba buena y el azúcar• Espesar un coulis con la pulpa de taxo, el azúcar moreno y el agua• Para la crema: mezclar la gelatina con la salsa de taxo y enfriar, colocar todos estos ingredientes en la crema de leche bien fría y montar.	



5.1.2. Mousse de mango, merengues de limón, miga de pastel de plátano y fresa



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: MOUSSE DE MANGO, MERENGUES DE LIMON, MIGA DE PASTEL DE PLÁTANO Y FRESA			
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Plátano lavado y pelado • Plátano rallado • Mango lavado y pelado • Mango cortado en Brunoise • Fresas lavadas • Fresas licuadas • Gelatina hidratada • Crema de leche fría • Merengues horneados 		<ul style="list-style-type: none"> • Mousse de mango, merengues de limón, miga de pastel de plátano y fresa 	<ul style="list-style-type: none"> • Para elaborar el mousse de utiliza saborizante de mango • Los merengues se deben realizar con tiempo para secarlos en el horno • Para brindarle coloración rojiza al mousse se utilizó un jarabe de remolacha




FICHA TÉCNICA DE: MOUSSE DE MANGO, MERENGUES DE LIMON, MIGA DE PASTEL DE PLÁTANO Y FRESA					FECHA:	13/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
MOUSSE DE MANGO						
100	Crema de Leche	g	100	100%	\$ 0,38	\$ 0,38
4	Gelatina sin sabor	g	4	100%	\$ 0,12	\$ 0,12
20	Agua (Gelatina)	ml	20	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
25	Jarabe de remolacha	g	25	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
1	Esencia de mango	g	1	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
70	Azúcar	g	70	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
PASTEL DE PLATANO						
55	Harina	g	55	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
55	Mantequilla	g	55	100%	\$ 0,11	\$ 0,11
35	Azúcar	g	35	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
50	Huevo	g	50	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
2	Polvo de hornear	g	2	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
40	Leche	ml	40	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
40	Plátano	g	40	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
MERENGUES DE LIMON						
30	Clara de huevo	u	30	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
60	Azúcar	g	60	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
15	Agua (Azúcar)	ml	15	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
15	Limón	g	15	80%	\$ 0,06	\$ 0,05
SALSA DE FRESA						
120	Fresa	g	100	83%	\$ 0,25	\$ 0,21
50	Azúcar	g	50	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
25	Agua	ml	25	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
DECORACIÓN						
20	Mango en brunoise	g	20	100%	\$ 0,07	\$ 0,07
2	Jarabe de remolacha	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
12	Pétalos de flor amarilla	u	12	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
TOTAL						\$ 1,85
CANT. PRODUCIDA: 704 gr.						
CANT. PORCIONES: 5 de 140 gr. Costo x porción: \$ 0,37						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none">• Mezclar la crema de leche fría, el azúcar y la esencia• En el jarabe de remolacha mezclar la gelatina disuelta• Mezclar a la crema batida y colocar en moldes• Refrigerar• Para el pastel cremar la mantequilla con el azúcar• Mezclar los huevos uno a uno y después la harina conjuntamente con la leche• Mezclar con el plátano• Colocar en molde y hornear a 180°C por 12 minutos• Cocinar el puré de fresa con el azúcar hasta que tenga la textura deseada• Batir las claras haciendo un merengue italiano y mezclar con jugo y ralladura de un limón	



5.1.3. Cazuelas de crema de mango y avellanas, salsa de mango y ron; y gelatinas de miel y frambuesas



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA:	CAZUELAS DE CREMA DE MANGO Y AVELLANAS, SALSA DE MANGO Y RON Y GELATINAS DE MIEL Y FRAMBUESAS		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES	
<ul style="list-style-type: none"> • Mango lavado y pelado • Pulpa de mango cernida • Avellanas peladas y molidas • Gelatina hidratada • Ingredientes pesados • Crema de leche refrigerada • Chocolate templado y moldeado 	<ul style="list-style-type: none"> • Cazuelas de mango y avellanas, salsa de mango y ron; y gelatinas de miel y frambuesas 	<ul style="list-style-type: none"> • Para realizar las cazuelas se necesita de un molde de 5 cm de diámetro redondo • Para realizar las gelatinas se necesita de un molde para hielos en forma de esfera • Se necesitan guantes para calor para moldear las cazuelas 	



FICHA TÉCNICA DE: CAZUELAS DE CREMA DE MANGO Y AVELLANAS, SALSA DE MANGO Y RON Y GELATINAS DE MIEL Y FRAMBUESAS					FECHA:	10/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
CAZUELAS DE AVELLANAS						
50	Azúcar	g	50	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
50	Glucosa líquida o jarabe de maíz	g	50	100%	\$ 0,55	\$ 0,55
100	Fondant de azúcar	ml	100	100%	\$ 0,61	\$ 0,61
40	Avellanas	g	40	90%	\$ 0,80	\$ 0,72
CREMA DE MANGO						
40	Pulpa de mango	g	40	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
100	Crema de Leche	g	100	100%	\$ 0,38	\$ 0,38
15	Azúcar Impalpable	g	15	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
2	Gelatina sin sabor	g	2	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
5	Leche en polvo	g	5	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
10	Agua(Gelatina)	ml	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
GELATINA DE MIEL Y FRAMBUESAS						
125	Frambuesas	g	125	100%	\$ 1,15	\$ 1,15
30	Azúcar	g	30	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
30	Agua	ml	30	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
30	Miel	g	30	100%	\$ 0,43	\$ 0,43
5	Gelatina sin sabor	g	5	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
25	Agua (Gelatina)	ml	25	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
15	Crema de Leche	g	15	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
SALSA MANGO Y RON						
145	Pulpa de Mango	g	145	100%	\$ 0,54	\$ 0,54
75	Azúcar	g	75	100%	\$ 0,07	\$ 0,07
5	Ron	ml	5	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
5	Hierba buena	u	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
25	Agua	ml	25	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
DECORACIÓN						
50	Polvo de cazuelas	g	50	100%	\$ 0,40	\$ 0,40
40	Chocolate blanco	g	40	100%	\$ 0,18	\$ 0,18
12	Flor de Romero	u	12	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
TOTAL						\$ 5,70
CANT. PRODUCIDA: 825 gr.						
CANT. PORCIONES: 4 de 206 gr. Costo x porción: \$ 1,43						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Disolver el fondant en una sartén, añadir el azúcar y la glucosa y cocinar hasta punto bola firme, retirar del fuego y mezclar con las avellanas trituradas, mezclar y mantener caliente en el horno por un minuto para poder moldear. • Mezclar la gelatina a la pulpa de mango para realizar la crema de mango, mezclar con los demás ingredientes en la crema y montar. • Infusionar la hierba buena y el azúcar, dejar enfriar un poco y mezclar con la pulpa de mango y el ron • Espesar un coulis con las frambuesas, el azúcar, la miel y el agua, dejar espesar un poco, mezclar con la gelatina hidratada y cuando este a temperatura ambiente mezclar con la crema, colocar en moldes y refrigerar 	



5.1.4. Pavlovas de Taxo, pulpa fresca de taxo, moras silvestres y bizcochos esponjosos de vainilla



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA:	PAVLOVAS DE TAXO, PULPA FRESCA DE TAXO, MORAS SILVESTRES Y BIZCOCHOS ESPONJOSOS DE VAINILLA		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES	
<ul style="list-style-type: none"> • Taxos lavados y pelados • Pulpa de taxo lista • Jugo de limón listo • Menta lavada • Yemas y claras separadas • Ingredientes pesados 	<ul style="list-style-type: none"> • Pavlovas de taxo, pulpa fresca de taxo, moras silvestres y bizcochos esponjosos de vainilla 	<ul style="list-style-type: none"> • Para realizar la glucosa atomizada con coco es necesario un Silpat para galletas • Las moras silvestres no venden en los mercados y supermercados, se encuentran en los campos y huertas de las casas • Las pavlovas deben secarse en un horno con temperatura baja 	



FICHA TÉCNICA DE: PAVLOVAS DE TAXO, PULPA FRESCA DE TAXO, MORAS SILVESTRES Y BIZCOCHOS ESPONJOSOS DE VAINILLA					FECHA:	10/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
PAVLOVAS						
60	Azúcar	g	60	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
10	Agua (Azúcar)	ml	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
2	Maicena	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
4	Jugo de Limón	ml	4	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
1	Clara de huevo	u	1	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
CREMA DE TAXO						
250	Leche	ml	250	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
2	Yema de Huevo	u	2	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
40	Azúcar	g	40	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
20	Maicena	g	20	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
20	Pulpa de Taxo	g	20	100%	\$ 0,13	\$ 0,13
50	Crema de Leche	g	50	100%	\$ 0,19	\$ 0,19
BIZCOCHOS DE VAINILLA						
10	Harina	g	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
60	Huevo	g	50	83%	\$ 0,14	\$ 0,12
10	Maicena	g	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
20	Azúcar	g	20	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
5	Esencia de Vainilla	ml	5	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
SALSA DE TAXO						
25	Agua	ml	25	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
50	Pulpa de taxo	g	50	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
50	Azúcar morena	g	50	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
GLUCOSA ATOMIZADA DE COCO						
25	Glucosa Líquida	g	25	100%	\$ 0,27	\$ 0,27
10	Coco	g	10	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
DECORACIÓN						
18	Moras Silvestres	u	18	100%	\$ -	\$ -
30	Pulpa de taxo c/ semilla	g	30	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
TOTAL						\$ 2,16
CANT. PRODUCIDA: 654 gr.						
CANT. PORCIONES: 4 de 163 gr. Costo x porción: \$ 0,54						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Batir las claras hasta punto de nieve, mientras cocemos el azúcar con el agua hasta que alcance los 120°C, verter el almíbar sin dejar de batir y seguir batiendo hasta que alcance temperatura ambiente • Colocar el merengue en una manga y darle forma de canasta para las pavlovas • Hornear hasta que estas sequen • Realizar una crema pastelera con la leche, hirviendo la leche y vertiendo la mitad en las yemas batidas previamente con el azúcar y la maicena, volver la preparación a la cacerola y cocinar a fuego bajo hasta que espese. • Batir la yema de huevo con la mitad del azúcar hasta que espese, añadir la harina y la maicena, mezclar bien y batir la clara con el resto del azúcar a punto de nieve, mezclar de forma envolvente y llevar al horno en un molde a 180°C 	



5.1.5. Espuma de taxo, gel de rosas, caramelo de piña y crumble de frutos secos



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA


RECETA: ESPUMA DE TAXO, GEL DE ROSAS, CAMELO DE PIÑA Y CRUMBLE DE FRUTOS SECOS			
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Taxos lavados y pelados • Pulpa de taxo lista sin semillas • Frutos secos pelados y cortados en brunoise • Pétalos de rosa lavados • Gelatina hidratada • Piña pelada, cortada y congelada • Camote pelado y cortado en láminas • Ingredientes pesados 		<ul style="list-style-type: none"> • Espuma de taxo, gel de rosas, caramelo de piña y crumble de frutos secos 	<ul style="list-style-type: none"> • Para realizar la espuma se necesita un sifón para montar crema con sus cargas para lograr la textura de la espuma. • La piña debe estar congelada es importante • Las rosas deben ser orgánicas no pueden ser las rosas que se encuentran en las floristerías, deben ser libres de químicos



FICHA TÉCNICA DE: ESPUMA DE TAXO, GEL DE ROSAS, CARAMELO DE PIÑA Y CRUMBLE DE FRUTOS SECOS					FECHA:	10/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
ESPUMA DE TAXO						
60	Azúcar	g	60	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
270	Pulpa de taxo	g	270	100%	\$ 1,50	\$ 1,50
15	Agua(gelatina)	ml	15	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
3	Gelatina sin sabor	g	3	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
1	Clara de huevo	u	1	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
100	Crema de Leche	gr	100	100%	\$ 0,38	\$ 0,38
CRUMBLE DE FRUTOS SECOS						
20	Almendras	g	20	100%	\$ 0,32	\$ 0,32
20	Harina	g	20	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
10	Aceite de Girasol	ml	10	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
10	Avellanas	g	10	100%	\$ 0,18	\$ 0,18
15	Pistachos	g	10	67%	\$ 0,24	\$ 0,16
15	Mora	g	15	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
10	Nueces	g	10	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
20	Azúcar	g	20	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
GEL DE ROSAS						
65	Agua	ml	65	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
3	Rosas	u	3	100%	\$ 0,75	\$ 0,75
10	Agua (para gelatina)	ml	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
2	Gelatina sin sabor	g	2	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
5	Azúcar	g	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
SALSA DE TAXO						
25	Agua	ml	25	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
50	Pulpa de taxo	g	50	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
50	Azúcar morena	g	50	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
CARAMELO DE PIÑA						
50	Azúcar	g	50	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
20	Piña pelada	g	20	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
10	Agua (caramelo)	ml	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
DECORACIÓN						
25	Azúcar	g	25	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
10	Agua(Caramelo)	ml	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
20	Camote	g	20	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
100	Aceite de Girasol	ml	100	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
5	Flor de Pensamiento	u	5	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
TOTAL						\$ 4,58
CANT. PRODUCIDA: 703 gr.						
CANT. PORCIONES: 4 de 175 gr. Costo x porción: \$ 1,15						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Disolver el azúcar en la pulpa de taxo, si necesita calor puede colocar al fuego un rato la mezcla sin que hierva en exceso. • Mezclar con la gelatina previamente hidratada, cuando este a temperatura ambiente, mezclar la crema de leche y la clara de huevo y verter en el sifón, reservar en el refrigerador • Mezclar en un recipiente los frutos secos con la harina, el aceite y la mora • Mezclar la gelatina previamente hidratada con la infusión de rosas y el azúcar • Hacer un coulis con la pulpa de taxo, el azúcar moreno y el agua • Cocinar el azúcar hasta los 160° C y verter sobre la piña • Freír las láminas de camote y hacer hilos de caramelo 	



5.1.6. Pastelitos rústicos de mango y chocolate blanco, pistachos y fresas salteadas con esferas de coulis de mango



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA:	PASTELITOS RÚSTICOS DE MANGO Y CHOCOLATE BLANCO, PISTACHOS Y FRESAS SALTEADAS CON ESFERAS DE COULIS DE MANGO		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES	
<ul style="list-style-type: none"> • Mango lavado y pelado • Pulpa de mango cernida • Mango cortado en brunoise • Chocolate picado • Pistachos pelados • Fresas cortadas • Solución de agua-alginato • Ingredientes pesados • Chocolate templado y moldeado 	<ul style="list-style-type: none"> • Pastelitos rústicos de mango y chocolate blanco, pistachos y fresas salteadas con esferas de coulis de mango 	<ul style="list-style-type: none"> • Si los pastelitos rústicos se bajan, es normal, ya que tienen que quedar en forma de canasta para colocar el mango en cubitos • Para realizar las esferificaciones de coulis de mango se necesitan implementos de cocina molecular 	



FICHA TÉCNICA DE: PASTELITOS RÚSTICOS DE MANGO Y CHOCOLATE BLANCO, PISTACHOS Y FRESAS SALTEADAS CON ESFERAS DE COULIS DE MANGO					FECHA:	10/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
PASTELITOS RÚSTICOS						
125	Chocolate blanco	g	125	100%	\$ 0,57	\$ 0,57
50	Mantequilla	g	50	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
50	Yema de Huevo	g	50	100%	\$ 0,28	\$ 0,28
25	Azúcar	g	25	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
100	Mango en cubitos	g	80	80%	\$ 0,30	\$ 0,24
100	Clara de Huevo	g	100	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
ESFERAS DE COULIS DE MANGO						
170	Mango	g	140	82%	\$ 0,45	\$ 0,37
1	Esencia de vainilla	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
75	Azúcar	g	75	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
2	Lactato de Calcio	g	2	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
300	Agua (Alginato)	ml	300	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
3	Alginato de Sodio	g	3	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
TIERRA DE MANGO						
50	Harina	g	50	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
25	Mantequilla	g	25	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
10	Azúcar	g	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
15	Coulis de mango	g	15	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
PISTACHOS Y FRESAS SALTEADAS						
6	Mantequilla	g	6	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
10	Azúcar	g	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
50	Fresas	g	50	100%	\$ 0,11	\$ 0,11
25	Pistachos	g	20	80%	\$ 0,40	\$ 0,32
5	Ron	ml	5	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
DECORACIÓN						
30	Infusión de pensamientos (flor) endulzada	ml	30	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
1	Lecitina de Soya	g	1	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
20	Chocolate blanco	g	20	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
TOTAL						\$ 3,27
CANT. PRODUCIDA: 770 gr.						
CANT. PORCIONES: 4 de 193 gr. Costo x porción: \$ 0,82						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Batir las yemas con el azúcar mientras derretimos el chocolate y la mantequilla • Mezclar enérgicamente y batir las claras a punto de nieve • Mezclar en forma envolvente y llevar al horno en moldes a 180 °C por 10 minutos • Cocer la pulpa de mango con el azúcar a fuego bajo esperando que espese un poco más • Añadir el lactato al coulis de mango y refrigerar • Llenamos una cuchara en forma de media esfera de coulis y soltamos en el agua con alginato dejamos actuar 3 minutos y con una cuchara cernidor pasamos la esfera por agua limpia y la secamos y reservamos • Para la tierra mezclamos los ingredientes con un sablage y llevamos al horno • Las fresas y los pistachos salteamos con la mantequilla caliente en una sartén conjuntamente con el azúcar y servimos calientes • Con un mixer batimos la infusión de flores con la lecitina hasta que se logre una espuma 	



5.1.7. Milhojas de pulpa de mango, crema de mora, mango salteado y caramelo de ajonjolí



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: MILHOJAS DE PULPA DE MANGO, CREMA DE MORA, MANGO SALTEADO Y CARAMELO DE AJONJOLÍ		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Mango lavado y pelado • Mango laminado con un pelador • Mantequilla derretida • Crema de leche refrigerada • Ingredientes pesados • Gelatina hidratada y activada 	<ul style="list-style-type: none"> • Milhojas de pulpa de mango, crema de mora, mango salteado y caramelo de ajonjolí 	<ul style="list-style-type: none"> • El mango debe ser firme para realizar las láminas, pero al mismo tiempo tiene que estar maduro • Si es que desea al almíbar puede agregarle 1/4 de gota de colorante violeta si es que el color de la violeta se pierde por la cocción, aunque el resultado no será óptimo • Para el milhojas sería óptimo trabajar con Agar en vez de gelatina



FICHA TÉCNICA DE: MILHOJAS DE PULPA DE MANGO, CREMA DE MORA, MANGO SALTEADO Y CARAMELO DE AJONJOLÍ					FECHA:	11/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
MILHOJAS DE MANGO						
3	Gelatina sin sabor	g	3	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
15	Agua(Gelatina)	ml	15	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
20	Mantequilla	g	20	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
25	Azúcar Impalpable	g	25	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
2	Canela	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
300	Mango	g	240	80%	\$ 0,35	\$ 0,28
CREMA CHANTILLY DE MORA						
50	Crema de Leche	g	50	100%	\$ 0,19	\$ 0,19
10	Pulpa de mora	g	10	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
5	Azúcar Impalpable	g	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
1	Gelatina sin sabor	g	1	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
2	Leche en polvo	g	2	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
MANGO SALTEADO						
25	Mango	g	20	80%	\$ 0,05	\$ 0,04
5	Azúcar	g	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
3	Aceite de Oliva	ml	3	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
1	Sal	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
ALMÍBAR DE FLOR DE PENSAMIENTO						
5	Flor de pensamientos	u	5	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
25	Agua	ml	25	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
25	Azúcar	g	25	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
CARAMELO DE AJONJOLÍ						
20	Azúcar	g	20	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
5	Agua (Azúcar)	ml	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
5	Hojas de menta	u	5	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
5	Glucosa	g	5	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
5	Ajonjolí	g	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
1	Limón (ralladura)	u	1	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
DECORACIÓN						
3	Hojas de menta	u	3	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
TOTAL						\$ 1,30
CANT. PRODUCIDA: 250 gr.						
CANT. PORCIONES: 1 de 215 gr. Costo x porción: \$ 1,30						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Con el mango ir formando en un molde rectangular de 10 cm una especie de mil hojas con las láminas, en cada capa utilizar mantequilla derretida, azúcar y la gelatina o agar, si es agar no necesita hidratar • Hornear a 150 °C hasta que esté firme y se haya deshidratado el mango • Con la pulpa ya temperada y agregada la gelatina, hacemos la crema con los ingredientes, batiendo hasta que forme picos • Salteamos el mango en una sartén con el aceite de oliva caliente, no requiere mucha cocción • El caramelo lo hacemos con la glucosa, el azúcar y una infusión de hojas de menta, cuando alcance punto cristal duro, retiramos del fuego mezclamos con el ajonjolí y la ralladura de limón 	



5.1.8. Helado de taxo, espuma de cereza, tejas de taxo con pastelitos de cacao y esferas de amaretto



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA:	HELADO DE TAXO, ESPUMA DE CEREZA, TEJAS DE TAXO CON PASTELITOS DE CACAO Y ESFERAS DE AMARETTO		
	MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
	<ul style="list-style-type: none"> • Taxo lavado y pelado • Gelatina hidratada • Ingredientes pesados • Solución agua-alginato refrigerada • Jarabe de remolacha • Recipiente para helados congelado 	<ul style="list-style-type: none"> • Helado de taxo, espuma de cereza, tejas de taxo con pastelitos de cacao y esferas de amaretto 	<ul style="list-style-type: none"> • Se necesita máquina de helados con mínimo de un día de congelación • Se necesitan implementos para realizar esferificaciones de cocina molecular



FICHA TÉCNICA DE: HELADO DE TAXO, ESPUMA DE CEREZA, TEJAS DE TAXO CON PASTELITOS DE CACAO Y ESFERAS DE AMARETTO					FECHA:	13/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
HELADO DE TAXO						
100	Pulpa de taxo	g	100	100%	\$ 0,75	\$ 0,75
150	Crema de Leche	g	150	100%	\$ 0,57	\$ 0,57
250	Leche	ml	250	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
4	Yemas	u	4	100%	\$ 0,56	\$ 0,56
130	Azúcar	g	130	100%	\$ 0,12	\$ 0,12
5	Agua (gelatina)	ml	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
1	Gelatina	g	1	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
ESPUMA DE CEREZA						
100	Cerezas sin semilla	g	100	100%	\$ 0,66	\$ 0,66
50	Agua	ml	50	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
3	Gelatina	g	3	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
40	Azúcar	g	40	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
1	Clara de huevo	g	1	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
10	Jarabe de remolacha	g	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
20	Crema de Leche	g	20	100%	\$ 0,08	\$ 0,08
PASTEL DE CACAO						
50	Mantequilla	g	50	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
75	Harina	g	75	100%	\$ 0,08	\$ 0,08
75	Azúcar	g	75	100%	\$ 0,07	\$ 0,07
35	Cacao en polvo s/ az	g	35	100%	\$ 0,32	\$ 0,32
3	Polvo	g	3	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
60	Huevo	g	50	83%	\$ 0,14	\$ 0,12
30	Leche	ml	30	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
1	Yema	u	1	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
ESFERAS DE AMARETTO						
80	Amaretto	ml	80	100%	\$ 0,75	\$ 0,75
20	Agua	ml	20	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
10	Azúcar	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
1	Lactato de Calcio	g	1	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
300	Agua (Alginato)	ml	300	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
3	Alginato de Sodio	g	3	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
TEJAS DE TAXO						
25	Harina	g	25	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
25	Mantequilla	g	25	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
25	Clara de huevo	g	25	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
25	Azúcar Impalpable	g	25	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
20	Taxo	g	20	100%	\$ 0,15	\$ 0,15
DECORACIÓN						
2	Jarabe de remolacha	g	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
12	Pétalos de flor amarilla	u	12	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
TOTAL						\$ 5,58
CANT. PRODUCIDA: 1452 gr.						
CANT. PORCIONES: 6 de 213 gr. Costo x porción: \$ 0,88						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Para el helado elaborar una crema inglesa con las yemas, leche, crema de leche y azúcar, cuando este fría agregar la pulpa de taxo con la gelatina disuelta • Para el pastel de cacao cremar la mantequilla con el azúcar • Mezclar con los huevos y la yema • Mezclar todos ingredientes secos conjuntamente con la leche • Para las esferas mezclar el Lactato al amaretto con el agua y el azúcar remover y dejar que actúen en el agua disuelta con Alginato • Para las tejas cremar mantequilla-azúcar, mezclar la clara y la harina, darle forma en un Silpat y hornear hasta que dore cubrir con un poco de pulpa de taxo • La espuma se necesita un sifón, se realiza obteniendo una mezcla de todos los ingredientes • Para realizar el jarabe de remolacha se cocina la remolacha y se reserva el agua, agregamos la misma cantidad de azúcar por peso de líquido y dejamos espesar a fuego bajo 	



5.1.9. Mousse de taxo, gelatinas crujientes de taxo, pastelitos de caramelo y nueces, salsa caliente de tomate de árbol y vino



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA:	MOUSSE DE TAXO, GELATINAS CRUJIENTES DE TAXO, PASTELITOS DE CARAMELO Y NUECES, SALSA CALIENTE DE TOMATE DE ÁRBOL Y VINO		
	MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
	<ul style="list-style-type: none"> • Taxo lavado y pelado • Pulpa de taxo cernida • Tomate de árbol lavado y pelado • Tomate de árbol procesado y sin semilla • Nueces picadas • Ingredientes pesados • Gelatinas deshidratadas con anticipación 	<ul style="list-style-type: none"> • Mousse de taxo, gelatinas crujientes de taxo, pastelitos de caramelo y nueces, salsa caliente de tomate de árbol y vino 	<ul style="list-style-type: none"> • Para brindar la forma cilíndrica al mousse se necesita láminas de acetato que formen un cilindro • Las gelatinas crujientes deben secarse en un horno a 50° C por un tiempo estimado de cuatro horas



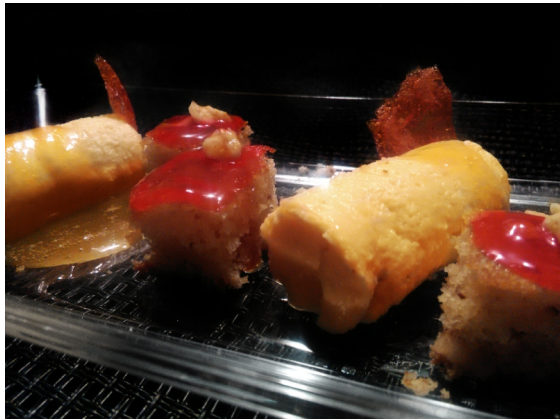
FICHA TÉCNICA DE: MOUSSE DE TAXO, GELATINAS CRUJIENTES DE TAXO, PASTELITOS DE CARAMELO Y NUECES, SALSA CALIENTE DE TOMATE DE ÁRBOL Y VINO					FECHA:	11/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
MOUSSE DE TAXO						
2	Yema de Huevo	u	2	100%	\$ 0,28	\$ 0,28
250	Leche	ml	250	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
55	Azúcar	g	55	100%	\$ 0,11	\$ 0,11
20	Maicena	g	20	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
1	Canela en polvo	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
80	Pulpa de taxo	g	80	100%	\$ 0,50	\$ 0,50
100	Crema de Leche	g	100	100%	\$ 0,38	\$ 0,38
30	Agua (Gelatina)	ml	30	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
6	Gelatina	g	6	100%	\$ 0,18	\$ 0,18
PASTELITOS DE CARAMELO Y NUECES						
40	Mantequilla	g	40	100%	\$ 0,08	\$ 0,08
70	Azúcar	g	70	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
90	Harina	g	90	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
60	Huevo	g	50	83%	\$ 0,14	\$ 0,12
3	Polvo de hornear	g	3	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
60	Leche	ml	60	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
20	Nueces	g	20	100%	\$ 0,28	\$ 0,28
	Salsa Toffe					
25	Azúcar	g	25	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
10	Agua (Azúcar)	ml	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
50	Crema de Leche	g	50	100%	\$ 0,19	\$ 0,19
GELATINAS CRUJIENTES						
50	Pulpa de taxo	g	50	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
200	Agua	ml	200	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
7	Gelatina sin sabor	g	7	100%	\$ 0,21	\$ 0,21
35	Agua (Gelatina)	ml	35	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
SALSA DE VINO Y TOMATE						
100	Vino dulce	ml	100	100%	\$ 0,40	\$ 0,40
70	Tomate de árbol	g	51	73%	\$ 0,15	\$ 0,11
85	Azúcar	g	85	100%	\$ 0,17	\$ 0,17
DECORACIÓN						
20	Nueces	g	20	100%	\$ 0,28	\$ 0,28
TOTAL						\$ 4,28
CANT. PRODUCIDA: 854 gr.						
CANT. PORCIONES: 4 de 197 gr. Costo x porción: \$ 1,07						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar una crema pastelera como base del mousse de taxo, cuando este fría, agregar la pulpa de taxo con gelatina previamente hidratada y montar la crema de leche y mezclar envolventemente • Crear la mantequilla con el azúcar hasta que quede bien cremoso, agregar los huevos sin dejar de batir, agregar la harina y le leche con una espátula y por último agregar las nueces • Hornear a 180°C por 15 minutos • Cocer caramelo mezclando el agua con el azúcar, cuando este en punto caramelo con una coloración ideal, se mezcla con la crema de leche retirando del fuego y se lo bate con energía para la salsa de toffee • Mezclar la gelatina con la pulpa reducida con el agua y llevar al horno a que se sequen y queden crujientes • Reducir en una sartén colocar la pulpa de tomate de árbol y el vino • Servir caliente 	



5.1.10. Volcán de mango, helado de mango verde, manzanas crocantes y caramelo.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: VOLCAN DE MANGO, HELADO DE MANGO VERDE, MANZANAS CROCANTES Y CARAMELO			
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados • Mango verde lavado, pelado y licuado • Recipiente para hacer helado congelado • Gelatina hidratada • Manzana lavada y pelada 		<ul style="list-style-type: none"> • Volcán de mango, helado de mango verde, manzanas crocantes y caramelo 	<ul style="list-style-type: none"> • Se necesita máquina de helados • Para el volcán se necesitan moldes individuales • Se necesita exclusivamente mango verde variedad HEIDY




FICHA TÉCNICA DE: VOLCAN DE MANGO, HELADO DE MANGO VERDE, MANZANAS CROCANTES Y CARAMELO					FECHA:	11/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
HELADO DE MANGO VERDE						
150	Crema de Leche	g	150	100%	\$ 0,57	\$ 0,57
250	Leche	ml	250	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
50	Azúcar	g	50	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
2	Yemas	g	2	100%	\$ 0,28	\$ 0,28
135	Pulpa mango verde	g	135	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
1	Ralladura de Limón	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
1	Sal	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
2	Gelatina	g	2	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
10	Agua (Gelatina)	ml	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
3	Espinaca	u	3	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
VOLCAN DE MANGO						
55	Mantequilla	g	55	100%	\$ 0,11	\$ 0,11
55	Chocolate blanco	g	55	100%	\$ 0,39	\$ 0,39
45	Harina	g	45	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
30	Azúcar	g	30	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
1	Yema	u	1	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
60	Huevo	g	50	83%	\$ 0,14	\$ 0,12
1	Sal	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
	Relleno					
95	Chocolate blanco	g	95	100%	\$ 0,67	\$ 0,67
120	Crema de Leche	g	120	100%	\$ 0,46	\$ 0,46
1	Esencia de mango	g	1	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
MANZANAS CROCANTES						
165	Manzana	g	150	91%	\$ 0,25	\$ 0,23
15	Mantequilla	g	15	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
15	Jarabe de Maíz	g	15	100%	\$ 0,17	\$ 0,17
DECORACIÓN						
5	Agua (Azúcar)	ml	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
7	Pétalo de capuchina	u	3	43%	\$ 0,01	\$ 0,00
20	Azúcar	g	20	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
TOTAL						\$ 4,00
CANT. PRODUCIDA: 1262 gr.						
CANT. PORCIONES: 6 de 190 gr. Costo x porción: \$ 0,67						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar una crema inglesa para el helado, agregar la pulpa de mango verde a la crema y sacar la clorofila de espinaca para mejorar color (opcional) • Para el volcán hacer primero la ganache de relleno derritiendo el chocolate con la crema caliente dejar que se enfríe en el refrigerador y cuando este dura formar picos en los moldes individuales • Batir las yemas hasta que espesen y agregar la mantequilla con el chocolate derretido, mezclar con la harina y las claras a punto de nieve en forma envolvente • Colocar en los moldes individuales encima del relleno y hornear a 180° C por 15 • Hornear las manzanas y cocer un caramelo 	



5.1.11. Esfera de caramelo con crema de mango, amaranto reventado con arándanos y mango al horno



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: ESFERA DE CARAMELO CON CREMA DE MANGO, AMARANTO REVENTADO CON ARANDANOS Y MANGO AL HORNO			
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados • Mango lavado, pelado y cortado • Creme de leche fría • Jarabe de infusión de pensamientos 		<ul style="list-style-type: none"> • Esfera de caramelo con crema de mango, amaranto reventado con arándanos y mango al horno 	<ul style="list-style-type: none"> • Se necesita una pipeta para realizar la esfera de caramelo además de guantes y otros materiales para calor



FICHA TÉCNICA DE: ESFERA DE CARAMELO CON CREMA DE MANGO, AMARANTO REVENTADO CON ARANDANOS Y MANGO AL HORNO					FECHA:	11/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
ESFERA DE CARAMELO						
50	Azúcar	g	50	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
15	Glucosa	g	15	100%	\$ 0,17	\$ 0,17
50	Agua	ml	50	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
CREMA DE MANGO						
100	Crema de Leche	g	100	100%	\$ 0,38	\$ 0,38
1	Esencia de mango	g	1	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
20	Azúcar Impalpable	g	20	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
3	Leche en Polvo	g	3	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
MANGO AL HORNO						
50	Mango	g	45	90%	\$ 0,25	\$ 0,20
15	Azúcar Impalpable	g	15	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
10	Mantequilla	g	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
AMARANTO REVENTADO Y ARANDANOS						
100	Amaranto	g	100	100%	\$ 0,92	\$ 0,92
50	Arándanos	g	50	100%	\$ 1,00	\$ 1,00
10	Agua (Azúcar)	ml	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
20	Azúcar	g	20	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
DECORACIÓN						
5	Jarabe pensamiento	g	5	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
4	Pétalo pensamiento	u	4	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
TOTAL						\$ 3,00
CANT. PRODUCIDA: 355 gr.						
CANT. PORCIONES: 3 de 110 gr. Costo x porción: \$ 1						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Para hacer la esfera se tiene que cocinar el caramelo hasta los 160 °C cuando empieza a cambiar su coloración se aplica la técnica del satinado en el caramelo y luego se lo coloca en una pipeta para realizar la técnica de caramelo soplado • Montar la crema con los ingredientes y refrigerar • Reventar los amarantos con un sartén caliente y haciendo de poco en poco, tapando para que no salten, hacer un caramelo simple y mezclar con los arándanos • Decorar con pétalos y jarabe de pensamientos 	



5.1.12. Macarons de taxo, ganache de chocolate blanco y naranja, esferas de infusión de pensamientos y sablé de nueces



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA


RECETA: MACARONS DE TAXO, GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO Y NARANJA, ESFERAS DE INFUSIÓN DE PENSAMIENTOS Y SABLÉ DE NUECES		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados • Taxo lavado, pelado y licuado • Jarabe de remolacha • Ralladura de naranja • Nueces picadas • Solución agua-alginato refrigerada 	<ul style="list-style-type: none"> • Macarons de taxo, ganache de chocolate blanco y naranja, esferas de infusión de pensamientos y sablé de nueces 	<ul style="list-style-type: none"> • Se necesita hacer los macarons con anticipación porque deben reposar por varios minutos dependiendo de la humedad, están listos cuando tienen una ligera capa • Se necesita implementos para esferificaciones



FICHA TÉCNICA DE: MACARONS DE TAXO, GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO Y NARANJA, ESFERAS DE INFUSIÓN DE PENSAMIENTOS Y SABLÉ DE NUECES					FECHA:	11/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
MACARONS DE TAXO						
57	Harina de almendra	g	57	100%	\$ 1,20	\$ 1,20
57	Azúcar Impalpable	g	57	100%	\$ 0,11	\$ 0,11
20	Clara de huevo	g	20	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
57	Azúcar	g	57	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
20	Clara de huevo	g	20	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
15	Agua (Azúcar)	ml	15	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
	Curd Taxo					
50	Pulpa de taxo	g	50	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
10	Clara de huevo	g	10	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
2	Yemas	u	2	100%	\$ 0,28	\$ 0,28
10	Azúcar	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
20	Mantequilla	g	20	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
GANACHE DE CHOCOLATE Y NARANJA						
60	Crema de Leche	g	60	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
100	Chocolate blanco	g	100	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
2	Naranja	g	2	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
ESFERAS DE INFUSIÓN DE PENSAMIENTOS						
10	Pensamientos	u	10	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
3	Jugo de Limón	ml	3	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
125	Agua	g	125	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
5	Jarabe de remolacha	g	5	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
5	Azúcar	g	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
2	Lactato Calcio	g	2	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
300	Agua (Alginato)	ml	300	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
3	Alginato de Sodio	g	3	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
SABLÉ DE NUECES						
100	Mantequilla	g	100	100%	\$ 0,20	\$ 0,20
50	Harina	g	50	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
10	Azúcar Impalpable	ml	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
20	Nuez	g	20	100%	\$ 0,28	\$ 0,28
30	Huevo	g	30	100%	\$ 0,08	\$ 0,08
DECORACIÓN						
10	Flores de Borraja	u	10	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
6	Pétalo pensamiento	u	6	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
TOTAL						\$ 4,33
CANT. PRODUCIDA: 616 gr.						
CANT. PORCIONES: 3 de 204 gr. Costo x porción: \$ 1.45						



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Para los macarons se mezcla un parte de las claras con la harina de almendra y el azúcar impalpable y aparte se realiza un merengue italiano con los demás ingredientes • Hornear a 170°C por 15 minutos • Para el curd se hierva la pulpa de taxo y en un pozuelo se baten las yemas con el azúcar, se mezcla con la pulpa y regresamos al fuego hasta que espese, se añade la mantequilla • Para la ganache hervir la crema de leche y verter en el chocolate • Para las esferas se realiza una infusión y luego se mezcla con el Lactato • Para el sablé de nueces se realiza con la mantequilla y la harina usando la técnica Sablage 	



5.1.13. Tarta de taxo, algodón de azúcar de mango, crocantes de leche condensada, espuma de pitahaya y mango deshidratado



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA:	TARTA DE TAXO, ALGODÓN DE AZÚCAR DE MANGO, CROCANTES DE LECHE CONDENSADA, ESPUMA DE PITAHAYA Y MANGO DESHIDRATADO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados • Taxo lavado, pelado y licuado • Mango lavado y pelado • Pitahaya lavada, pelada y licuada • Mango deshidratado • Gelatina hidratada 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarta de taxo, algodón de azúcar de mango, crocantes de leche condensada, espuma de pitahaya y mango deshidratado 	<ul style="list-style-type: none"> • Para realizar el algodón del azúcar se necesita una máquina apta para este proceso • El mango si puede ser deshidratado en el horno con la temperatura baja y durante unas 4 horas • Se necesita sifón para realizar la espuma



FICHA TÉCNICA DE: TARTA DE TAXO, ALGODÓN DE AZÚCAR DE MANGO, CROCANTES DE LECHE CONDENSADA, ESPUMA DE PITAHAYA Y MANGO DESHIDRATADO					FECHA:	11/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
TARTA DE TAXO						
70	Harina	g	70	100%	\$ 0,08	\$ 0,08
35	Mantequilla	g	35	100%	\$ 0,07	\$ 0,07
30	Agua	g	30	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
10	Azúcar	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
	Curd Taxo					
50	Pulpa de taxo	g	50	100%	\$ 0,30	\$ 0,30
10	Clara de huevo	g	10	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
2	Yemas	u	2	100%	\$ 0,28	\$ 0,28
10	Azúcar	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
20	Mantequilla	g	20	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
ALGODÓN DE AZÚCAR Y MANGO						
60	Azúcar	g	60	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
25	Agua	g	25	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
10	Glucosa	g	10	100%	\$ 0,11	\$ 0,11
1	Esencia de mango	g	1	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
CROCANTE DE LECHE CONDENSADA						
30	Leche Condensada	g	30	100%	\$ 0,18	\$ 0,18
10	Glucosa	g	10	100%	\$ 0,11	\$ 0,11
ESPUMA DE PITAHAYA						
110	Pitahaya	g	90	85%	\$ 0,90	\$ 0,75
10	Agua	ml	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
15	Azúcar	g	15	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
5	Agua (Gelatina)	ml	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
1	Clara de huevo	u	1	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
2	Gelatina sin sabor	g	2	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
MANGO DESHIDRATADO						
50	Mango	g	45	90%	\$ 0,25	\$ 0,20
DECORACIÓN						
10	Flor de Capuchina	u	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
TOTAL						\$ 2,65
CANT. PRODUCIDA: 519 gr.						
CANT. PORCIONES: 2 de 255 gr. Costo x porción: \$ 1,33						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none">• Con la técnica sablage realizamos la masa de la tarta• El curd se realiza batiendo las yemas con el azúcar y la clara y se vierte la pulpa hervida y caliente, se coloca de nuevo en el fuego hasta que espese y se agrega la mantequilla afuera del fuego• La espuma de pitahaya se realiza: la pulpa de pitahaya mezclamos con los demás ingredientes y colocamos en un sifón• El crocante de leche condensada se realiza en horno con temperatura baja hasta que tenga la textura correspondiente	



5.1.14. Flan de taxo, espuma de crema de guanábana, tierra de bizcocho de coco y crocante de caramelo



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA: FLAN DE TAXO, ESPUMA DE CREMA DE GUANÁBANA, TIERRA DE BIZCOCHO DE COCO Y CROCANTE DE CAMELO			
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados • Taxo lavado, pelado y licuado • Guanábana lavada, pelada y licuada • Gelatina hidratada 		<ul style="list-style-type: none"> • Flan de taxo, espuma de crema de guanábana, tierra de bizcocho de coco y crocante de caramelo 	<ul style="list-style-type: none"> • Para la espuma se necesita un sifón



FICHA TÉCNICA DE: FLAN DE TAXO, ESPUMA DE CREMA DE GUANÁBANA, TIERRA DE BIZCOCHO DE COCO Y CROCANTE DE CAMELO					FECHA:	11/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
FLAN DE TAXO						
1	Yema	u	1	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
60	Huevo	g	50	83%	\$ 0,14	\$ 0,12
200	Leche	g	200	100%	\$ 0,18	\$ 0,18
55	Azúcar	g	55	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
1	Canela	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
70	Pulpa de Taxo	g	70	100%	\$ 0,45	\$ 0,45
ESPUMA DE CREMA DE GUANABA						
75	Leche	ml	75	100%	\$ 0,07	\$ 0,07
50	Crema de Leche	g	50	100%	\$ 0,19	\$ 0,19
50	Pulpa de Guanábana	g	50	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
35	Azúcar	g	35	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
1	Clara de Huevo	g	1	100%	\$ 0,14	\$ 0,14
15	Agua (Gelatina)	u	15	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
3	Gelatina sin sabor	g	3	100%	\$ 0,09	\$ 0,09
1	Nuez moscada	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
TIERRA DE BIZCOCHO DE COCO						
10	Harina	g	10	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
10	Maicena	g	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
60	Huevo	g	50	83%	\$ 0,14	\$ 0,12
20	Azúcar	g	20	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
5	Coco rallado	g	5	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
1	Esencia de coco	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
2	Polvo de hornear	g	2	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
DECORACIÓN						
5	Agua (Azúcar)	ml	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
4	Flor Pensamiento	u	4	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
2	Flor Borraja	u	2	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
20	Azúcar	g	20	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
TOTAL						\$ 2,07
CANT. PRODUCIDA: 645 gr.						
CANT. PORCIONES: 3 de 201 gr. Costo x porción: \$ 0,69						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Para el flan se hierva la leche con la canela y se batan los huevos aparte, se mezcla afuera del fuego, se colocan moldes individuales a baño maría en el horno por 40 minutos, dependiendo el molde • Para la espuma se mezclan los ingredientes y se coloca en el sifón y se refrigera • Batir la yema con la mitad del azúcar y luego se colocan los ingredientes sólidos, después se agrega la clara batida a punto de nieve de forma envolvente y hornear a 180°C por 10 minutos • Se realiza un crocante con caramelo y se decora con las flores 	



5.1.15. Helado de mango y jazmín, arroz crocante de fresa, mango fresco con chocolate blanco y almendras, pastelitos de camote



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

RECETA:	HELADO DE MANGO Y JAZMÍN, ARROZ CROCANTE DE FRESA, MANGO FRESCO CON CHOCOLATE BLANCO Y ALMENDRAS, PASTELITOS DE CAMOTE		
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES	
<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes pesados • Mango lavado, pelado y cortado • Camote lavado y cocinado • Fresa lavada • Arroz cocinado • Mango congelado • Gelatina hidratada • Recipiente de helados congelado • Puré de camote 	<ul style="list-style-type: none"> • Helado de mango y jazmín, arroz crocante de fresa, mango fresco con chocolate blanco y almendras, pastelitos de camote 	<ul style="list-style-type: none"> • Se necesita máquina de helados • El mango debe estar congelado para bañarlo con chocolate 	



FICHA TÉCNICA DE: HELADO DE MANGO Y JAZMÍN, ARROZ CROCANTE DE FRESA, MANGO FRESCO CON CHOCOLATE BLANCO Y ALMENDRAS, PASTELITOS DE CAMOTE					FECHA:	11/02/2017
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C.	C.NETA	REND. EST	PRECIO U	PRECIO C.U.
HELADO DE MANGO Y JAZMÍN						
250	Leche	ml	250	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
60	Crema de Leche	g	60	100%	\$ 0,23	\$ 0,23
25	Azúcar	g	25	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
1	Esencia de Mango	g	1	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
1	Gelatina sin sabor	g	1	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
5	Agua (Gelatina)	ml	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
5	Flor de Jazmín	u	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
ARROZ CROCANTE DE FRESA						
75	Arroz	g	75	100%	\$ 0,11	\$ 0,11
160	Fresa	g	150	94%	\$ 0,36	\$ 0,34
250	Agua (Arroz)	ml	250	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
1	Sal	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
15	Azúcar	g	15	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
1	Esencia de vainilla	u	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
1	Canela	g	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
10	Jarabe de remolacha	g	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
30	Agua	ml	30	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
MANGO FRESCO CON CHOCOLATE Y ALMENDRAS						
30	Mango	g	25	90%	\$ 0,15	\$ 0,10
55	Chocolate blanco	g	55	100%	\$ 0,25	\$ 0,25
20	Almendras	g	20	100%	\$ 0,18	\$ 0,18
PASTELITOS DE CAMOTE						
50	Mantequilla	g	50	100%	\$ 0,10	\$ 0,10
50	Azúcar	g	50	100%	\$ 0,05	\$ 0,05
55	Harina	g	55	100%	\$ 0,06	\$ 0,06
15	Maicena	g	15	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
60	Huevo	g	50	83%	\$ 0,14	\$ 0,12
3	Polvo de hornear	g	3	100%	\$ 0,03	\$ 0,03
1	Esencia de mango	gota	1	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
165	Camote	g	150	85%	\$ 0,20	\$ 0,15
15	Leche	ml	15	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
DECORACIÓN (JARABE DE REMOLACHA Y JAZMIN)						
5	Agua (Azúcar)	ml	5	100%	\$ 0,01	\$ 0,01
4	Jazmín	u	4	100%	\$ 0,04	\$ 0,04
10	Jarabe de remolacha	g	10	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
20	Azúcar	g	20	100%	\$ 0,02	\$ 0,02
TOTAL						\$ 2,28
CANT. PRODUCIDA: 1041 gr.						
CANT. PORCIONES: 4 de 260 gr. Costo x porción: \$0,57						



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

TÉCNICAS	FOTO
<ul style="list-style-type: none"> • Hervir la leche con la crema, el azúcar, la esencia y el jazmín • Mezclar con la gelatina y congelar • Licuar el arroz con la fresa, el azúcar y el jarabe de remolacha • Secar en el horno a temperatura baja • Bañar al mango con chocolate y almendras • Creinar la mantequilla con el azúcar, después agregar los huevos y los ingredientes secos conjuntamente con la leche • Mezclar con el camote y hornear por 20 minutos • Realizar un jarabe con una infusión de • Jazmín y jarabe de remolacha para decorar 	

5.2. Validación de las recetas

Las recetas se validaron mediante una degustación en donde se analizaron varios parámetros que se puede observar en el Anexo 3, con una calificación del 5 al 1, siendo el 5 la calificación más alta y el uno la calificación más baja, aquí se encontraron los resultados de dos postres empatados con la mayor calificación siendo el postre “Mousse de taxo, gelatinas crujientes de taxo, pastelitos de caramelo y nueces, salsa caliente de tomate de árbol y vino dulce” y el postre “Helado de mango y jazmín, arroz crocante de fresa, mango fresco con chocolate blando y almendras, pastelitos de camote” y en los siguientes gráficos se puede apreciar las valoraciones obtenidas del análisis de degustación:

Postre 1: Mousse de taxo, gelatinas crujientes de taxo, pastelitos de caramelo y nueces, salsa caliente de tomate de árbol y vino dulce.

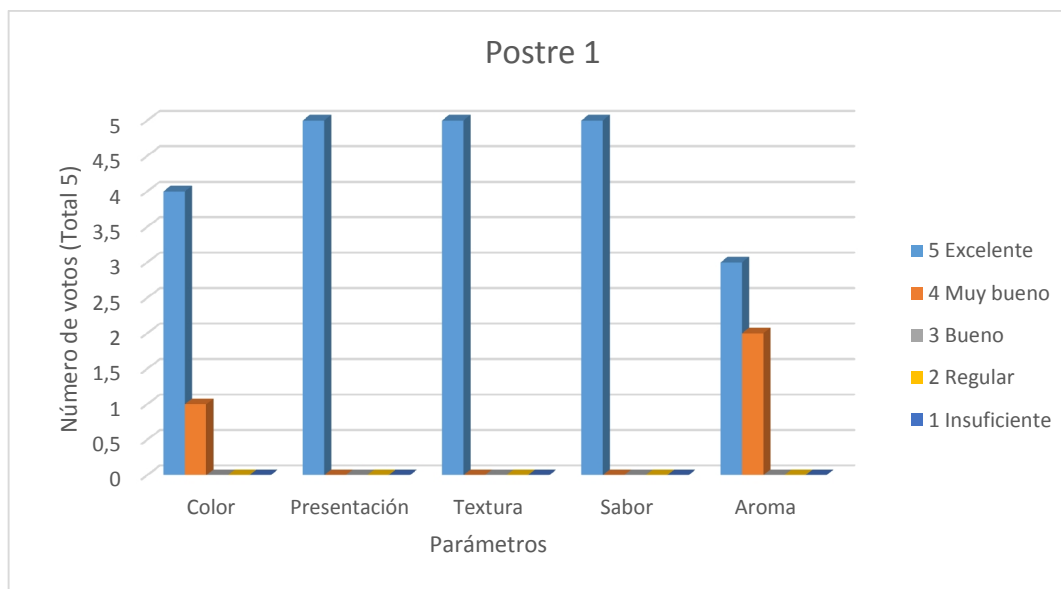


Gráfico 2. Valoración postre 1.

Con un número de cinco evaluadores, se obtuvieron resultados de datos siendo el “Excelente” como predominante en el gráfico. Si nos enfocamos en el color, este postre tiene una valoración menor al postre número 3 que tiene mejor valoración de color, pero la misma valoración que este. Así también se obtuvo



un porcentaje para mejor visualización de estos datos y se encuentra a continuación:

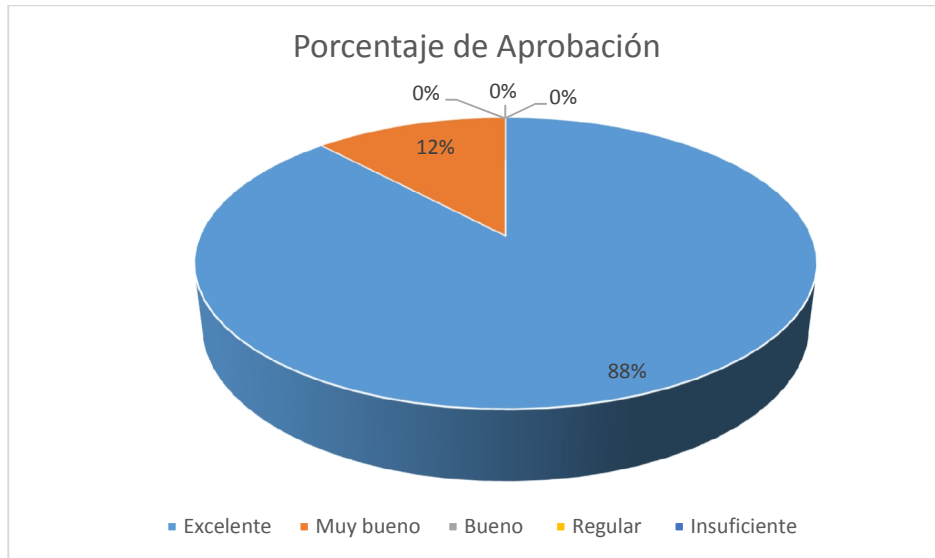


Gráfico 3. Porcentaje de aprobación postre 1.

El postre obtuvo un 88% de aprobación “Excelente” y un 12% de aprobación en “Muy bueno” y estos dos valores son de una suma de todos los parámetros que se tomó en cuenta al momento de la degustación.



Postre 2: Pastelitos rústicos de mango y chocolate blanco, pistachos y fresas salteadas con esferas de coulis de mango.

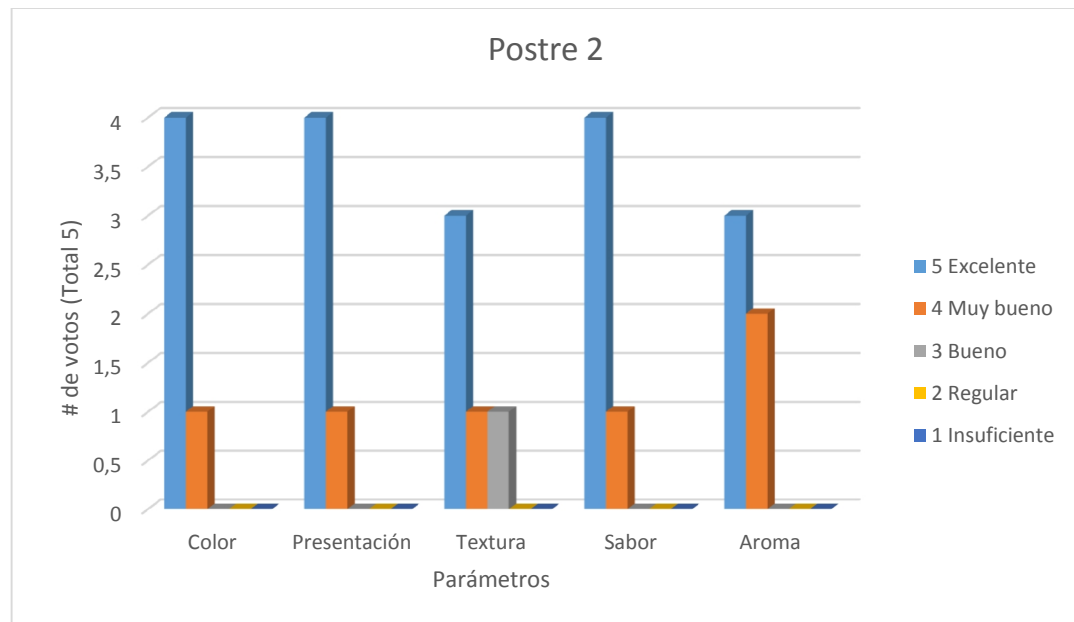


Gráfico 4. Valoración postre 2.



Se puede rescatar en este análisis que existen calificaciones de “Excelente” menores y aquí se suma una calificación en el parámetro “Textura” donde existe una calificación de “Bueno”. En cuestión al porcentaje de aprobación generalizada de todos los parámetros, se obtiene un solo resultado del postre, el cual se detalla a continuación:

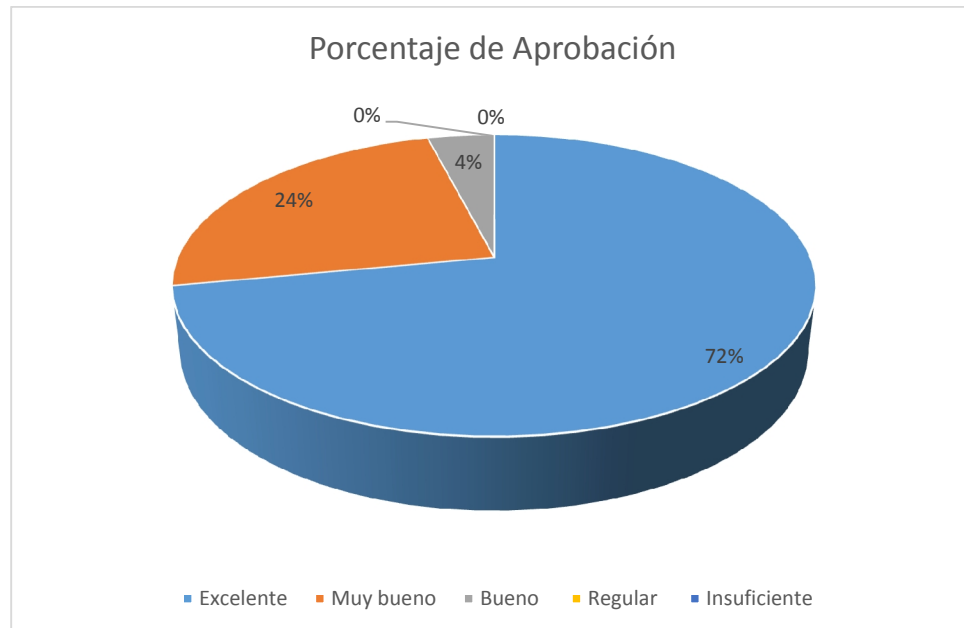


Gráfico 5. Porcentaje de Aprobación postre 2.

La aprobación total del postre es de 72% en “Excelente”, un 24% en “Muy Bueno” y un 4% en “Bueno”, obteniendo el cuarto lugar en la degustación.

Postre 3: Helado de mango y jazmín, arroz crocante de fresa, mango fresco con chocolate blanco y almendras, pastelitos de camote.

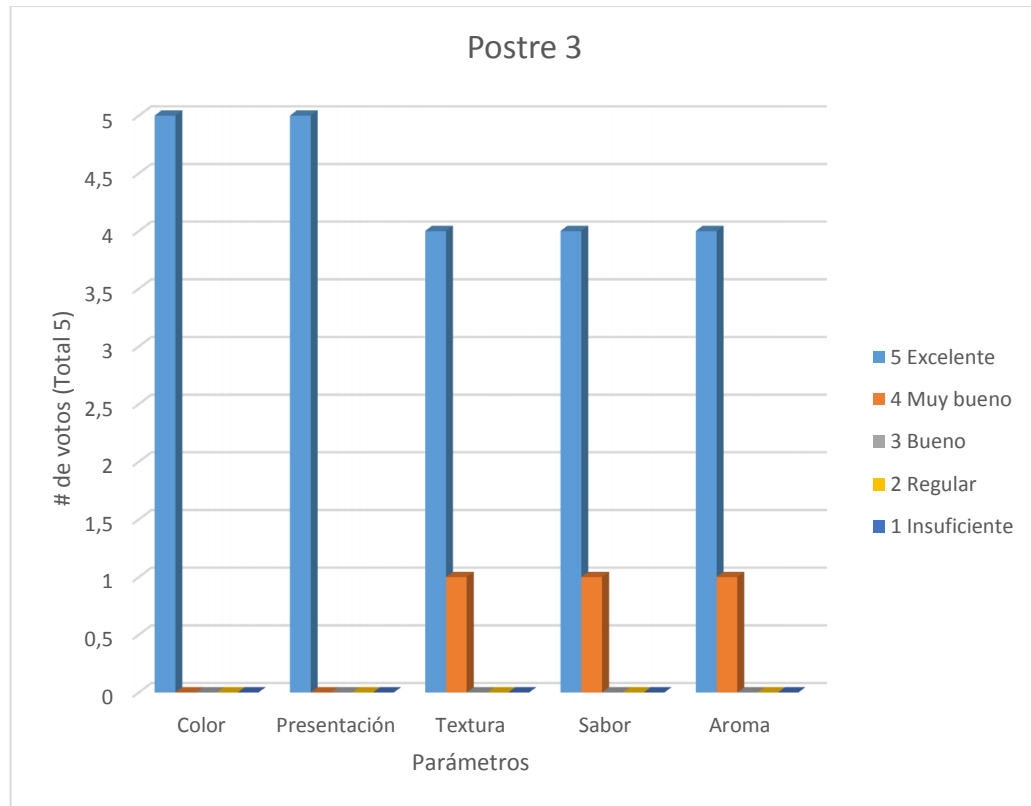


Gráfico 6. Valoración del postre 3.

Este cuadro muestra los valores del postre número 3, es el postre con mejor votación de la degustación ya que en el parámetro color tienen un valor de 5 evaluaciones de “Excelente”, siendo 5 los evaluadores.



Además, en el porcentaje general de aprobación se puede verificar mejor estos valores:

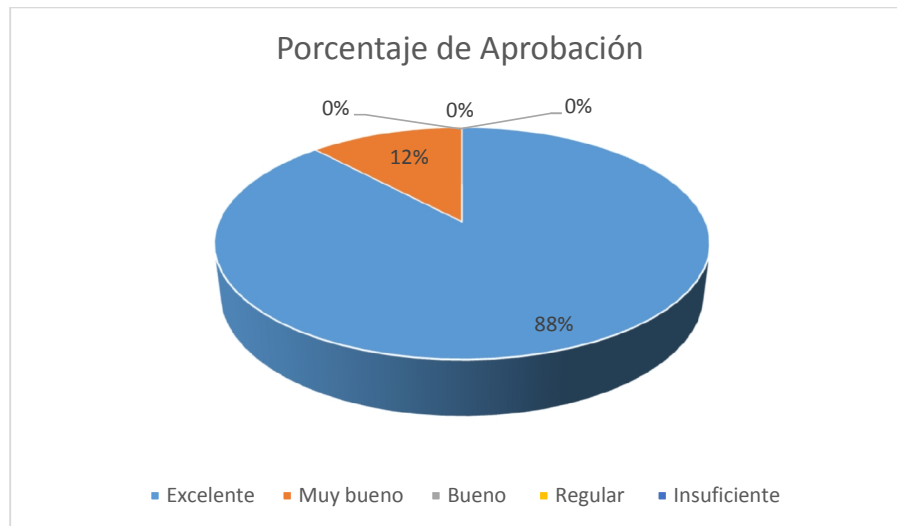


Gráfico 7. Porcentaje de aprobación del postre 3

Obteniendo un 88% de “Excelente” frente a un 12% de “Muy bueno” y como se mencionó tiene una valoración perfecta en color.

Postre 4: Macarons de taxo, ganache de chocolate blanco y naranja, esferas de infusión de pensamientos (flor) y sablé de nueces.

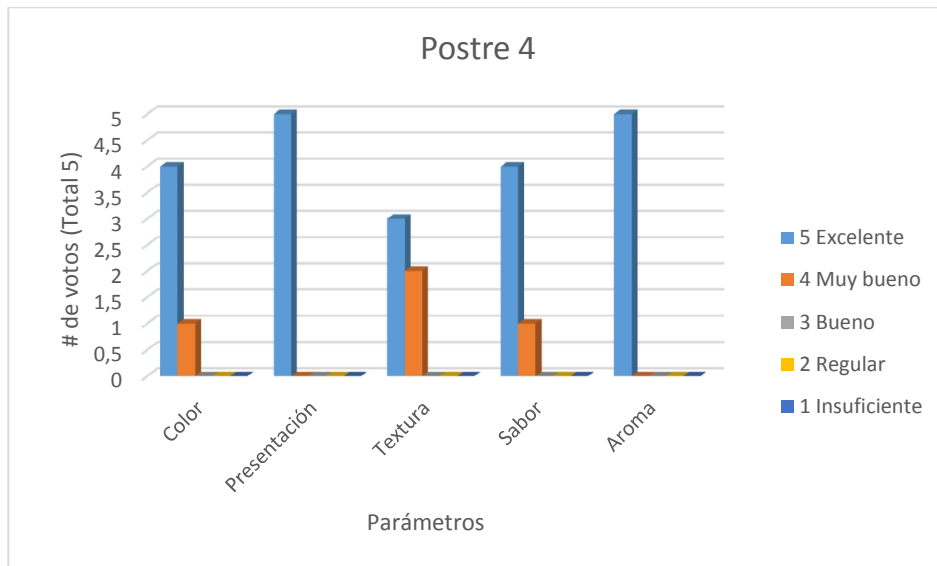


Gráfico 8. Valoración postre 4.

El valor que se puede rescatar como detalle importante es la condición de “textura” que es la de menor evaluación, asimismo con el porcentaje general se puede observar su aceptación:

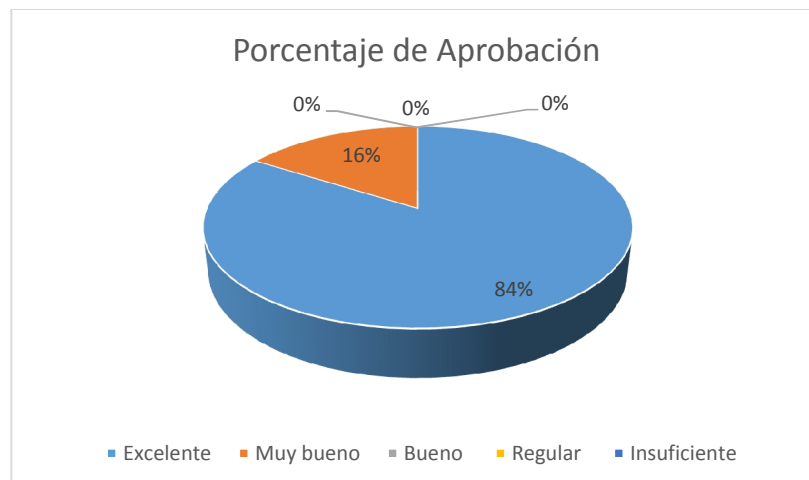


Gráfico 9. Porcentaje de aceptación postre 4.

Tiene un porcentaje de 84% en “Excelente” y un 16% de “Muy bueno”, siendo este el postre que se encuentra en el tercer lugar de la degustación.



Postre 5: Flan de taxo, espuma de crema de guanábana, tierra de bizcocho de coco y crocantes de caramelo.

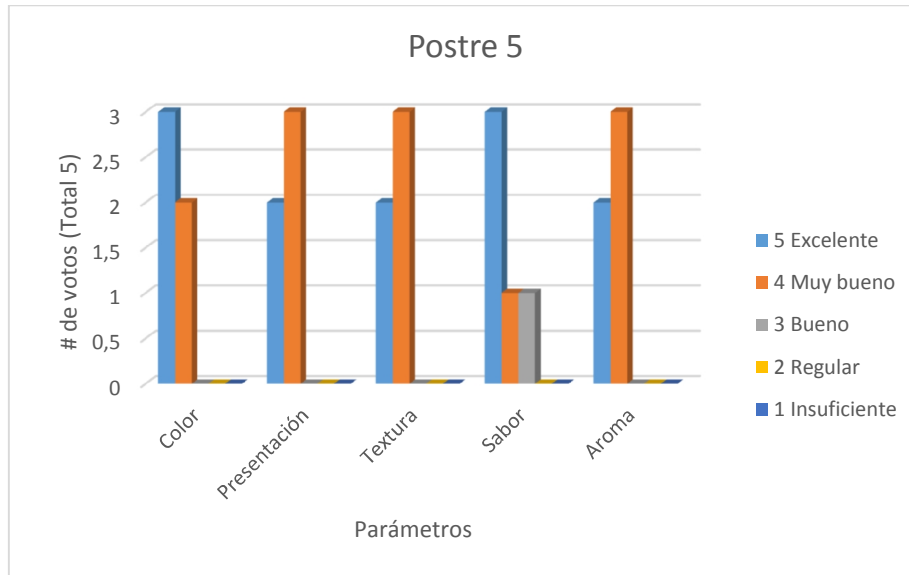


Gráfico 10. Valoración postre 5.

Los valores de este postre son los más bajos del análisis de la degustación, pero no por este motivo el postre tiene una mala calificación, más bien tiene una calificación entre “Excelente” y “Muy bueno” lo que nos da como resultado un postre bastante aceptable. En los porcentajes de parámetros generalizados se puede observar lo siguiente:

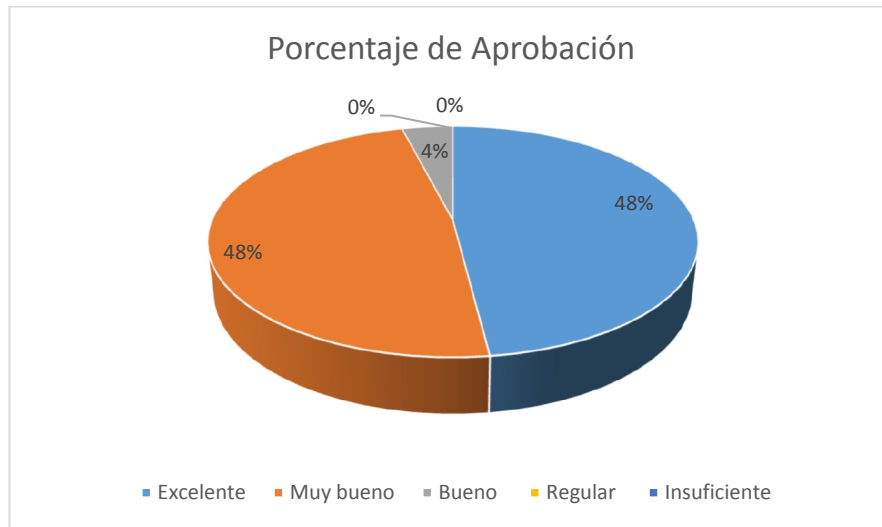


Gráfico 11. Porcentaje de Aprobación postre 5.

Tiene como porcentaje de 48% en “Excelente” y “Muy bueno” respectivamente, además de un 4% en “Bueno”, este postre tuvo un comentario como recomendación, la cual fue, la pulpa fresca de taxo con azúcar tiene un sabor muy fuerte que se roba el protagonismo frente a los sabores más suaves como lo es el flan.



Como aceptación general del proyecto en base a la validación de las recetas se puede brindar como resultado el siguiente cuadro en valores:

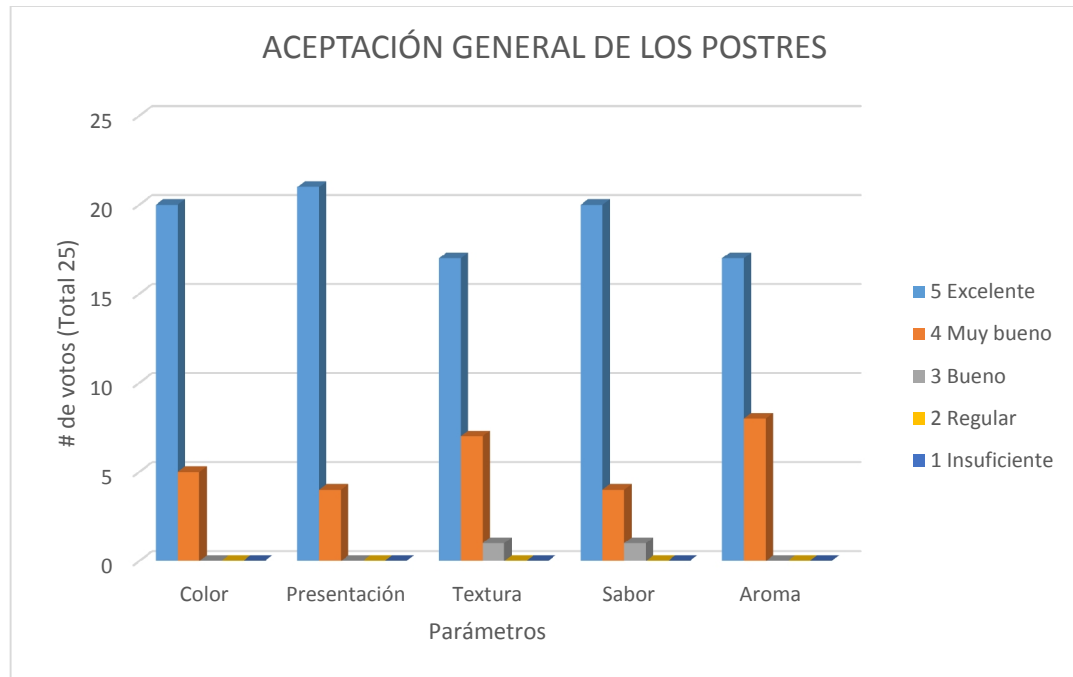


Gráfico 12. Valoración General de todos los postres.

Cada uno de estos valores se rigen en los 5 parámetros en los cuales se basó para la calificación de los postres, siendo la presentación de los mismo el más alto, seguido del color y el sabor.

Asimismo, se realizó un porcentaje general de la aceptación de las recetas detallado en el siguiente cuadro:

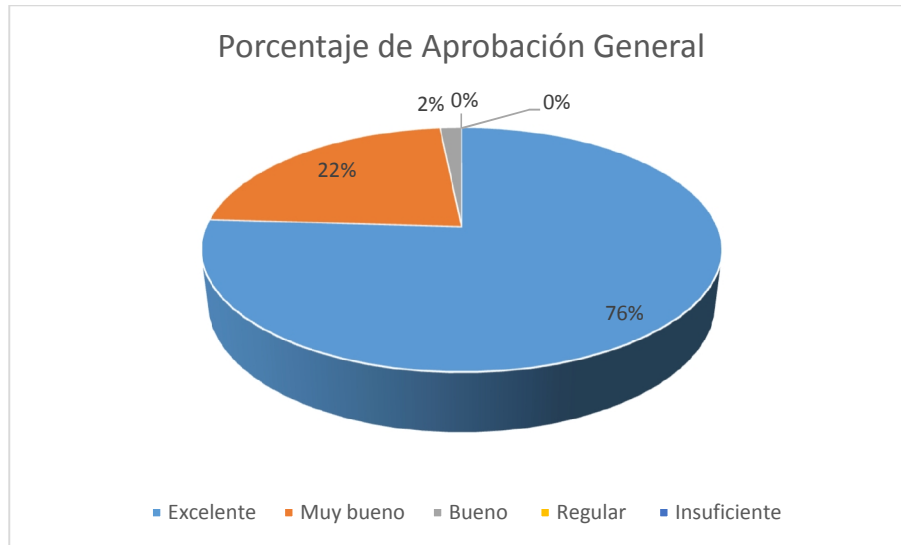


Gráfico 13. Porcentaje de aprobación general de los postres.

Obteniendo como resultado un 76% de aceptación “Excelente” frente a un 22% de aceptación en “Muy bueno” y un 2% en “Bueno”. Por lo que se llega a la conclusión que el proyecto obtuvo la satisfacción propuesta.



CONCLUSIONES

La conclusión del proyecto abarca un resultado positivo, la utilización del color en la repostería general y específicamente en la de autor, tiene su importancia para el mejoramiento de la presentación y elaboración, asimismo brinda un refuerzo para la misma, obteniendo muchas alternativas en cuanto a montaje de platos.

Así también, se demuestra que la armonía y la repostería ayudan a fomentar el uso de frutos que pueden estar desapareciendo como el taxo y no simplemente la utilidad en hogares, sino en el ámbito profesional, porque estas elaboraciones que se han realizado por parte del proyecto son preparaciones innovadoras que captan la atención del público y eso convierte a estos frutos en componentes populares dentro de la gastronomía cuencana.

Por su parte el mango tiene su popularidad pero en cambio, tiene una cantidad limitada de recetas y preparaciones que se pueden encontrar y por esto esta fruta también se ve impulsada por la utilización del color, a pesar de que una de las técnicas elaboradas después de la exposición visual de los postres al público, la esencia, puede llevar al no uso del mismo fruto, pues se ha tratado de no realizarlo como parte primordial del proyecto, sino más bien como un complemento útil, que ayuda más al color, pero utilizando la fruta propia se logra la misma calidad de sabor pero diferente color.

En cuanto a la degustación de sabor y validación se obtuvieron resultados positivos llegando a la conclusión que se puede lograr una presentación muy buena y un sabor agradable, utilizando los dos sentidos, ocasionando una experiencia sensorial.



RECOMENDACIONES

En cuanto a las recomendaciones del proyecto se puede rescatar que el uso de los frutos escogidos fue un reto para la elaboración de los postres debido a su coloración similar que aportó en buena cantidad un color muy llamativo y apetitoso, pero al mismo tiempo limitó la exploración de tonalidades de las cuales se pudo alcanzar con mayor facilidad y jugar con más tonalidades dentro de un mismo proyecto.

Para la elaboración de las recetas se recomienda que se realicen con su debido tiempo, porque existen recetas que pueden tener un tiempo estimado alto y que, para lograr una armonía del color, una presentación impactante y un sabor agradable se necesita la práctica y la exploración de las recetas porque es así que se logra un buen trabajo.

Para la mezcla de colores en la repostería se recomienda utilizar productos acromáticos por ejemplo el coco que resulta ser un alimento blanco pero que es más fácil de manejar para la respectiva mezcla, en el proyecto se aplicaron las técnicas de armonía en algunas ocasiones mezclando productos de diferente coloración y mediante las flores comestibles que brindan una gama más amplia.

Siempre tomar en cuenta la frescura y calidad de los alimentos para obtener mejores resultados en ambas líneas como el color y el sabor, debido a que una fruta cuando esta fresca tiene mejor aspecto y por ende brinda un mejor alcance en la preparación final.

Como recomendación final, la repostería de autor brinda muchas oportunidades y solo es cuestión de aplicar las técnicas que nos brindan, por eso, en cuanto al proyecto siempre hay como mejorar las técnicas y elaboraciones que uno crea, porque el ser humano siempre se encuentra en constante aprendizaje.



BIBLIOGRAFÍA

- Abril Gómez, V. M. (2012). *Tesis*. Recuperado a partir de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/1584>.
- Adriá, F., Soler, J., & Adriá, A. (2005). *El Bulli 2004*. Madrid: ElBulli Books.
- Ansón, R. (5 de Marzo de 2016). *Cultura y Gastronomía*. Obtenido de Cuenta y Razón: www.cuentayrazon.org
- Baca Urbina, G. (2013). *Evaluación de proyectos*. México D.F.: McGraw-Hill.
- Borges Soto, R. (2013). *Teoría y práctica del color: los secretos que todo pintor debe saber*. Leipzig: Centro de Arte.
- Calzada Benza, J. (1980). *Ciento Cuarenta y Tres/143/ frutales nativos*. Lima: Universidad Nacional Agraria La Molina.
- Casallins, E. (2012). *Cocina Molecular*. Buenos Aires: Ediciones Lea.
- Clemente, E. (24 de Junio de 2016). *Guía rápida de las flores comestibles de la A a la Z*. Obtenido de Directo al Paladar: <https://www.directoalpaladar.com>
- Cruz A., L., & Hernández M., T. (2000). *Cincuenta cultivos de exportación no tradicionales*. Quito: Banco Central.
- Cukier, A. (2016). Pastelería de autorcon un twist oriental. *Issue 54*, 34.
- Doménech, R. (2014). *Preelaboración de productos básicos de repostería*. Vigo: Ideaspropias Editorial.
- Duchene, L., & Jones, B. (2000). *Guía completa de las técnicas culinarias Postres*. Toledo: Blume.
- Felder, C. (2010). *Repostería 210 recetas internacionales*. León: Everest.
- Fundación Eroski. (13 de Diciembre de 2006). *Historia y origen de los dulces*. Obtenido de Eroski Consumer: <http://www.consumer.es>
- Galán Saúco, V. (1999). *El cultivo del mango*. Madrid: Ediciones Mundi Prensa.



- Garau, A. (s.f.). *Las armonías del color*. Barcelona: Paidós.
- Guash, G., & Asunción, J. (2004). *Color*. Barcelona: Parramón Ediciones.
- Guzmán Galarza, M. (2011). *Teoría y práctica del color*. Cuenca.
- Hacyan, S. (1989). *Relatividad para principiantes*. México D.F.: Fondo de cultura económica.
- Hornung, D. (2012). *Color curso práctico para artistas y diseñadores*. Barcelona: Promopress.
- Itten, J. (s.f.). *Arte del Color*. París: Bouret.
- Kuppers, H. (2005). *Fundamentos de la teoría de los colores*. Barcelona: Gustavo Gili.
- Otero, L. (16 de Enero de 1984). *El cultivo de la curuba*. ESSO Agrícola. Obtenido de Escobar, L.; K. Hoyos, I.; Otero, L.; Schoniger, G.: http://sian.inia.gob.ve/repositorio/revistas_tec/FonaiapDivulga/fd59/curuba.html
- Parramón Ediciones. (2009). *El secreto de los colores*. Barcelona: Parramón Ediciones.
- Puigbó, I. (1999). *Guía práctica de técnicas de pastelería para la restauración*. Barcelona: Cooking Books.
- Real Academia Española. (2017). *Diccionario de la Real Academia Española*. Obtenido de Diccionario de la Real Academia Española: <http://dle.rae.es/>
- Roca, J., & Becky, L. (2014). *Cocina en casa los postres de Jordi Roca*. Barcelona: Sàpiens Publicacions.
- Sarmiento, C. (20 de Junio de 2016). Taxo y mango. (A. Hurtado, Entrevistador)
- Sebess, M. (2009). *Técnicas de pastelería profesional*. Buenos Aires: L.G.P. Maussi Sebess.



- Teubner, C., Gysin, H.-R., & Levin, H.-G. (1990). *El Gran libro del los frutos exóticos. Una completa enciclopedia de los frutos tropicales y subtropicales*. Madrid: Everest.
- Thornquist, J. (2005). *Color y luz: teoría y práctica*. Obtenido de Ebrary: <http://www.ebrary.com>
- Torre, M. (Julio-Diciembre de 2007). *¿Es la gastronomía un arte?* Obtenido de Universidad Panamericana: <http://www.up.edu.mx>
- Torres Serrano, C. X. (2002). *Manual agropecuario tecnologías orgánicas de la granja integral autosuficiente*. Bogotá: Limerin.
- Whiteman, K., & Mayhew, M. (1998). *La Gran enciclopedia de la fruta*. Londres: Annes.
- Wong, W. (1998). *Principios del diseño en color*. Obtenido de Centro Cultural Haedo: <http://centroculturalhaedo.edu.ar>
- Wright, J., & Treuillé, E. (1997). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias*. Barcelona: Blume.

Internet

- Anón, (2016). [online] Disponible en: <http://www.slideshare.net/elpabo.granada/masas-bsicas-en-pastelera>. [Recuperado el 17 Sep. 2016].
- Anón, (2016). [online] Disponible en: <http://cienciasculinarias.blogspot.com/2011/11/masas-batidas.html>. [Recuperado el 29 Sep. 2016].
- El Comercio. (2017). *Seis variedades de mangos salen al mercado*. [online] Disponible en: <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/seis-variedades-mangos-salen-al.html> [Recuperado el 7 Feb. 2017].
- Mangoecuador.org. (2017). *Fundación Mango Ecuador*. [online] Disponible en: <http://www.mangoecuador.org/variedades-mango.php> [Recuperado el 7 Feb. 2017].



Saavedra, J., Hidalgo-Marí, T. and Rodríguez-Monteagudo, E. (2016). *La gastronomía como Industria Creativa en un contexto digital. Análisis de webs y redes sociales de los restaurantes españoles con estrella Michelin*. [online]

Raco.cat. Disponible en:

<http://www.raco.cat/index.php/adComunica/article/view/301778> [Recuperado 01 Feb. 2017].

ANEXOS

ANEXO 1

ELABORACIÓN DE LOS POSTRES



Ilustración 17. Elaboración de caramelo. Tomada por: Juan Pablo Vázquez. Fecha: 15 de diciembre del 2016.



Ilustración 18. Elaboración de masa quebrada. Tomada por: Andrés Hurtado. Fecha 17 de noviembre del 2016.



Ilustración 19. Elaboración de pastel de plátano. Tomada por: Andrés Hurtado. Fecha: 17 de noviembre del 2016.



Ilustración 20. Almendras peladas para masa quebrada. Tomada por: Andrés Hurtado. 17 de noviembre del 2016.



Ilustración 21. Suspiros de limón. Tomada por Andrés Hurtado. Fecha: 17 de noviembre del 2016.



Ilustración 22. Macarons. Tomada por: Andrés Hurtado. Fecha: 15 de diciembre del 2016.

ANEXO 2

ELABORACIÓN DE ENCUESTAS A ESTUDIANTES Y PROFESORES DE LA FACULTAD DE ARTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUENCA SOBRE LA APLICACIÓN DEL COLOR EN LOS POSTRES



El tema de la siguiente encuesta del tipo de opinión, es sobre el uso correcto del color en la repostería, buscando lograr una armonía del color en el postre; tema propuesto dentro de la tesis de grado previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y el servicio de alimentos y bebidas de la Universidad de Cuenca. Las preguntas están estructuradas en base a un portafolio de fotografías de postres elaborados bajo parámetros de color.

De antemano anticipo mis agradecimientos por su tiempo y colaboración.

Pregunta 1: Considerando el parámetro COLOR, asigne un valor de la escala entre 1 (peor uso de color) y 15 (mejor uso de color) a cada una de las fotografías mostradas.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
10	10	9	7	9	9	7	12	10	9	5	6	4	7	7

¿Cuál sería la recomendación general en cuanto al color usado en los postres?

Pregunta 2: Considerando el parámetro ATRACTIVO (epetecible), asigne un valor de la escala entre 1 (peor uso de color) y 15 (mejor uso de color) a cada una de las fotografías mostradas.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
7	6	7	5	5	5	4	10	9	3	3	8	1	5	3

¿Cuál sería la recomendación general en cuanto al atractivo de los postres?

Pregunta 3: Considerando el parámetro PRESENTACIÓN (montaje), asigne un valor de la escala entre 1 (peor uso de color) y 15 (mejor uso de color) a cada una de las fotografías mostradas.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
12	12	10	7	4	7	5	3	7	3	2	5	3	7	7

¿Cuál sería la recomendación general en cuanto a la presentación de los postres?

LAS TONALIDADES NO APTAN PARA UNA VINALIZACION OBJETIVA, SEGUN LOS CAMAROS

Muchas gracias por su colaboración.

Ilustración 23. Formato y encuesta llena por un docente de la Facultad de Artes de la Universidad de Cuenca. Escaneado por: Andrés Hurtado. Fecha: 25 de enero del 2017.

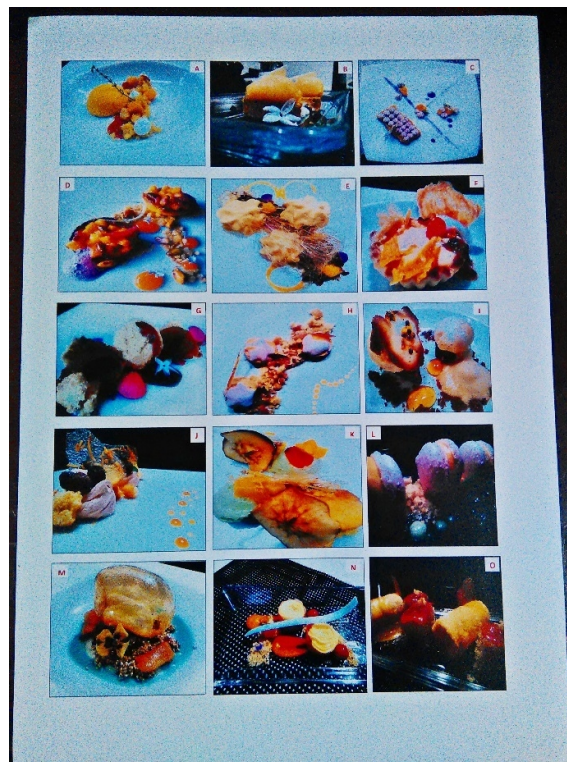


Ilustración 24. Modelo de fotografías de postres para la elaboración de las encuestas. Tomada por: Andrés Hurtado. Fecha: 25 de enero del 2017.



Ilustración 25. Estudiantes llenando la encuesta. Tomada por: Andrés Hurtado. Fecha: 20 de enero del 2017.



Ilustración 26. Docente y estudiante llenando la encuesta. Tomado por: Andrés Hurtado. Fecha: 20 de enero del 2017.



Ilustración 27. Estudiante llenando la encuesta. Tomado por: María Augusta Cedillo. Fecha: 20 de enero del 2017.

ANEXO 3

DEGUSTACIÓN DE LAS RECETAS PARA SU VALIDACIÓN



Ilustración 28. Explicación del color en los postres. Tomada por: Juan Pablo Vázquez. Fecha: 17 de febrero del 2017.



Ilustración 29. Explicación de los componentes del plato. Tomada por: Juan Pablo Vázquez. Fecha: 17 de febrero del 2017.



Ilustración 30. Realizando pre-producción para la degustación. Tomada por: Juan Pablo Vázquez. Fecha: 17 de febrero del 2017.



Ilustración 31. Realizando el servicio de los platos para la degustación. Tomada por: Juan Pablo Vázquez. Fecha: 17 de febrero del 2017.



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
CARRERA DE GASTRONOMÍA



**FICHA DE CONTROL CORRESPONDIENTE A LA DEGUSTACIÓN DEL
PROYECTO DE INTERVENCIÓN INTITULADO: PROPUESTA DE APLICACIÓN
DEL TAXO Y MANGO EN TÉCNICAS DE REPOSTERÍA DE AUTOR**

Fecha: Viernes, 17 de febrero del 2017.

Nombre y apellido del evaluador:

Marlene Jaramillo

Con un cordial saludo agradezco su presencia y ruego a Ud. Realizar la ficha de control correspondiente a la degustación en los siguientes espacios debajo, siendo el número 1 la calificación más baja y la número 5 la calificación más alta.

1. **Postre:** Mousse de taxo, gelatinas crujientes de taxo, pastelitos de caramelo y nueces, salsa caliente de tomate de árbol y vino dulce.

Parámetros	Color	Presentación	Textura	Sabor	Aroma
5 Excelente	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4 Muy Bueno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 Bueno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Regular	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1 Insuficiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ilustración 32. Ficha de degustación llena, parte 1. Escaneado por: Andrés Hurtado. Fecha 20 de febrero del 2017.

2. **Postre:** Pastelitos rústicos de mango y chocolate blanco, pistachos y fresas salteadas con esferas de coulis de mango.

Parámetros		Color	Presentación	Textura	Sabor	Aroma
5	Excelente	✓	✓		✓	✓
4	Muy Bueno			✓		
3	Bueno					
2	Regular					
1	Insuficiente					

3. **Postre:** Helado de mango y jazmín, arroz crocante de fresa, mango fresco con chocolate blanco y almendras, pastelitos de camote.

Parámetros		Color	Presentación	Textura	Sabor	Aroma
5	Excelente	✓	✓	✓	✓	✓
4	Muy Bueno					
3	Bueno					
2	Regular					
1	Insuficiente					

4. **Postre:** Macarrons de taxo, ganache de chocolate blanco y naranja, esferas de infusión de pensamientos (flor), masa sablé de nueces.

Parámetros		Color	Presentación	Textura	Sabor	Aroma
5	Excelente	✓	✓	✓	✓	✓
4	Muy Bueno					
3	Bueno					
2	Regular					
1	Insuficiente					

Ilustración 33. Ficha de degustación llena, parte 2. Escaneado por: Andrés Hurtado. Fecha: 20 de febrero del 2017.



5. **Postre:** Flan de taxo, espuma de crema de guanábana, tierra de bizcocho de coco y crocantes de caramelo.

Parámetros	Color	Presentación	Textura	Sabor	Aroma
5	Excelente				
4	Muy Bueno				
3	Bueno				
2	Regular				
1	Insuficiente				

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

Firma del Evaluador

Ilustración 34. Ficha de degustación llena, parte 3. Escaneado por: Andrés Hurtado. Fecha: 20 de febrero del 2017.



ANEXO 4

DISEÑO DE TESIS APROBADO

Cuenca, mayo 31 de 2016
Oficio No. 029 UT FCH – 2016

MG. ANA LIA CORDERO (Directora del Trabajo)
SR. JOSÉ ANDRÉS HURTADO CÓRDOVA (Estudiante)

Ciudad.-

De mi consideración:

La Unidad de Titulación, en sesión ordinaria del día 3 de mayo de 2016, sugirió al Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, aprobar el Diseño de Trabajo de Titulación del estudiante SR. JOSÉ ANDRÉS HURTADO CÓRDOVA, con el tema: "PROPUESTA DE APLICACIÓN DEL TAXO Y MANGO EN TÉCNICAS DE REPOSTERÍA DE AUTOR." Trabajo de Titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas.

Por las modificaciones que implica el nuevo reglamento de Régimen Académico del 06 de Mayo de 2015, los estudiantes, dispondrán de un año para la entrega de su trabajo de titulación, contados a partir de la fecha de aprobación del Diseño por el Consejo Directivo de la Facultad. **El presente trabajo de titulación fue aprobado el 26 de mayo de 2016 por tanto el plazo vence el 26 de mayo de 2017**, con opción de seis meses de prórroga.

Considerando que si el trabajo es concluido a los 180 días posteriores a la fecha de aprobación puede entregar el mismo.

Atentamente,

Lcdo. Leonardo Torres León
COORDINADOR DE LA UNIDAD DE TITULACIÓN
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
UNIVERSIDAD DE CUENCA

Ilustración 35. Escaneado por: Andrés Hurtado. Fecha: 14 de febrero del 2017.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
INFORME ACADÉMICO DE TRABAJO DE GRADO

PROYECTO DE
INVESTIGACIÓN

☐

PROYECTO DE
INTERVENCIÓN

☒

EXAMEN COMPLETIVO

☐

NOMBRE DE LOS PROFESORES QUE INFORMAN: Unidad de Titulación Especial.
Lcdo. Leonardo Torres//Ing. Sandra Pesántez

"PROPUESTA DE APLICACIÓN DEL TAXO Y MANGO EN TÉCNICAS DE REPOSTERÍA DE AUTOR."

ALUMNO/A:

JOSÉ ANDRÉS HURTADO CÓRDOVA

TÍTULO ACADÉMICO AL QUE SE ASPIRA:

Licenciado en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas

Una vez realizado el estudio del diseño de manera conjunta entre los profesores designados y el estudiante. Se procede al informe correspondiente tomando en cuenta los siguientes motivos académicos.

	SI	NO	REFORMULAR
1. El tema propuesto es factible de realización:	X		
2. Esquema metodológico: (Correlación del tema con los objetivos y marco teórico o revisión bibliográfica).	SI	NO	REFORMULAR
	X		
Hay correlación de la metodología con el tema propuesto.	X		
Existe correlación de la metodología con los objetivos.	X		
Hay correlación del tema con los objetivos.	X		
Se nota la correlación del tema con el marco teórico o con la revisión bibliográfica.	X		
Se advierte la correlación de los objetivos con el marco teórico o la revisión bibliográfica.	X		
	SI	NO	REFORMULAR
3. La formulación de los objetivos es adecuada	X		
4. Las técnicas que se utilizarán para el desarrollo de la investigación son:			
Método Cuantitativo	X		
Método Cualitativo	X		
	SI	NO	REFORMULAR
5. Las referencias bibliográficas son suficientes y adecuadas al tema	X		
6. APRECIACIÓN FINAL	INFORME FAVORABLE	INFORME NO FAVORABLE	INFORME FAVORABLE CON MODIFICACIÓN
	X		

OBSERVACIONES:

Cuenca, mayo 24 de 2016

LCDO. LEONARDO TORRES LEÓN MG.
COORDINADOR UNIDAD TITULACIÓN

ING. SANDRA PESÁNTEZ MG.
SECRETARIA UNIDAD TITULACIÓN

Ilustración 36. Escaneado por: Andrés Hurtado. Fecha: 14 de febrero del 2017.

ANEXO 5

RECETARIO



Ilustración 37. Portada del recetario. Tomada por: Andrea Hurtado. Fecha 20 de enero del 2017.



Ilustración 38. Contenido del recetario. Tomada por: Andrea Hurtado. Fecha: 20 de febrero del 2017.